Gebrauchs- und Montageanweisung
Herd und Backofen

Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor
Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

de - DE

M.-Nr. 09 963 660

Inhalt

Sicherheitshinweise und Warnungen . . . 5
Ihr Beitrag zum Umweltschutz . . . 17
Übersicht Herd . . . 18
Übersicht Backofen . . . 19
Bedienelemente Backofen . . . 20
Betriebsartenwähler . . . 20
Betriebsarten . . . 20
Zeitschaltuhr . . . 21
Display . . . 21
Tasten . . . 21
Temperaturwähler . . . 21
Temperaturkontrolle . . . 21
Ausstattung . . . 22
Modellbezeichnung . . . 22
Typenschild . . . 22
Lieferumfang . . . 22
Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör . . . 22
Aufnahmegitter . . . 23
Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz . . . 23
FlexiClip-Vollauszüge HFC70 . . . 24
FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen . . . 24
Backofensteuerung . . . 28
Sicherheitseinrichtungen . . . 28
Inbetriebnahmesperre für den Backofen . . . 28
Kühlgebläse . . . 28
Durchlüftete Tür . . . 28
PerfectClean-veredelte Oberflächen . . . 29
Katalytisch emaillierte Oberflächen . . . 29
Bedienelemente Kochfeld . . . 29
Erstinbetriebnahme . . . 30
Vor der Erstinbetriebnahme . . . 30
Tageszeit erstmalig einstellen . . . 30
Backofen erstmalig aufheizen . . . 31
Übersicht Betriebsarten . . . 32
Bedienung Backofen . . . 34
Tipps zum Energiesparen . . . 34
Restwärmenutzung . . . 34

Einfache Nutzung . . . 34
Kühlgebläse . . . 34
Vorheizen . . . 35
Zeitschaltuhr . . . 36
Display . . . 36
  Symbole im Display . . . 36
Tasten . . . 36
Prinzip der Zeiteinstellung . . . 37
  Anzeige von Zeiten . . . 37
  Nach Ablauf von Zeiten . . . 37
Kurzzeit 🔔 nutzen . . . 38
  Kurzzeit einstellen . . . 38
  Kurzzeit ändern . . . 39
  Kurzzeit löschen . . . 39
Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten . . . 40
  Garzeit einstellen . . . 40
  Nach Ablauf der Garzeit . . . 41
  Garzeit und Garzeitende einstellen . . . 42
  Garzeit ändern . . . 43
  Garzeit löschen . . . 44
  Garzeitende löschen . . . 44
Tageszeit ändern . . . 45
Einstellungen ändern . . . 46
Backen . . . 48
Hinweise zur Backtabelle . . . 49
Backtabelle . . . 50
Braten . . . 54
Hinweise zur Brattabelle . . . 54
Brattabelle . . . 56
Niedertemperaturgaren . . . 58
Grillen . . . 60
Hinweise zur Grilltabelle . . . 61
Grilltabelle . . . 63
Auftauen . . . 64
Einkochen . . . 65
Trocknen/Dörren . . . 66
Tiefkühlprodukte/Fertiggerichte . . . 67

Inhalt

Bräunungsgaren 68
Angaben für Prüfinstitute 69
Prüfgerichte nach EN 60350. 69
Energie-Effizienzklasse 69
Reinigung und Pflege 70
Ungeeignete Reinigungsmittel 70
Tipps 71
Normale Verschmutzungen 71
Dichtung reinigen 71
Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge) 72
Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen 73
Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand 73
Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen 73
Öl- und Fettverschmutzungen entfernen 74
Tür ausbauen 75
Tür auseinanderbauen 76
Tür einbauen 79
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen 80
Rückwand ausbauen 81
Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen 81
Was tun, wenn ...? 82
Kundendienst und Garantie 86
Elektroanschluss 87
Maßskizzen für den Einbau 89
Abmessungen und Schrankausschnitt 89
Detailmaße der Backofenfront 91
Einbau Herd 92
Einbau Backofen 93
Adressen 95

Die Sicherheitshinweise und Warnungen gelten für Herde **und** Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

Dieser Backofen entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.
Sie enthält wichtige Hinweise für den Einbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden am Backofen.
Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

▶ Dieser Backofen ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt.

▶ Dieser Backofen ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.

▶ Verwenden Sie den Backofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen, Einkochen und Trocknen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Backofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen dieser so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Kinder im Haushalt

▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Backofen ferngehalten werden – es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Backofen nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen der Backofen so erklärt wurde, dass sie ihn sicher bedienen können. Kinder müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

▶ Kinder dürfen den Backofen nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Backofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Backofen spielen.

▶ Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

▶ Verbrennungsgefahr!
Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen. Der Backofen erwärmt sich an der Türscheibe, der Bedienblende und den Austrittsöffnungen für die Garraumluft. Hindern Sie Kinder daran, den Backofen während des Betriebs zu berühren.
Bei Herden werden auch die Kochzonen im Betrieb heiß. Stellen Sie töpfe und Pfannen immer so auf die Kochzonen, dass Kinder sie nicht herunterziehen und sich verbrennen können.

▶ Verletzungsgefahr!
Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg. Kinder können sich an der geöffneten Tür verletzen.
Hindern Sie Kinder daran, sich auf die geöffnete Tür zu stellen, zu setzen oder sich daranzuhängen.

Technische Sicherheit

▶ Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

▶ Beschädigungen am Backofen können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie ihn auf sichtbare Schäden. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Backofen in Betrieb.

▶ Die elektrische Sicherheit des Backofens ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektro-Fachkraft prüfen.

▶ Die Anschlussdaten (Frequenz und Spannung) auf dem Typenschild des Backofens müssen unbedingt mit denen des Elektronetzes übereinstimmen, damit keine Schäden am Backofen auftreten. Vergleichen Sie diese vor dem Anschließen. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektro-Fachkraft.

▶ Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel gewähren nicht die nötige Sicherheit (Brandgefahr). Schließen Sie den Backofen damit nicht an das Elektronetz an.

▶ Verwenden Sie den Backofen nur im eingebauten Zustand, damit die sichere Funktion gewährleistet ist.

▶ Dieser Backofen darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.

▶ Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Backofens. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Backofens.

▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Backofen nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.

▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen solche ausgetauscht werden.

▶ Bei Backöfen, die ohne Anschlussleitung ausgeliefert werden oder beim Austausch einer beschädigten Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine von Miele autorisierte Fachkraft installiert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").

▶ Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Elektronetz getrennt sein, z. B. wenn die Garraumbeleuchtung defekt ist (siehe Kapitel "Was tun, wenn ...?").
Stellen Sie dies sicher, indem Sie

- die Sicherungen der Elektroinstallation ausschalten oder
- die Schraubsicherungen der Elektroinstallation ganz herausschrauben oder
- den Netzstecker (falls vorhanden) aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie dabei nicht an der Netzanschlussleitung, sondern am Netzstecker.

▶ Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

▶ Wenn der Backofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie den Backofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Backofen, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.

Sachgemäßer Gebrauch

⚠ Verbrennungsgefahr!
Der Backofen wird im Betrieb heiß.
Sie können sich an Heizkörpern, Garraum, Gargut und Zubehör verbrennen.
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

▶ Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.
Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.

▶ Gegenstände, die auf einem Kochfeld abgelegt werden, können bei versehentlichem Einschalten oder vorhandener Restwärme schmelzen oder anfangen zu brennen.
Verwenden Sie bei Herden das Kochfeld niemals als Ablagefläche.

▶ Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen und bei Herden auch das Kochfeld aus.
Ersticken Sie Flammen im Garraum, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
Ersticken Sie Flammen auf dem Kochfeld vorsichtig mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

▶ Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts.
Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.

▶ Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden. Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum Aufbacken von Brötchen oder Brot und zum Trocknen von Blumen oder Kräutern. Verwenden Sie die Betriebsarten Heißluft plus [symbol] oder Ober-/Unterhitze [symbol].

▶ Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.

▶ Bei der Restwärmenutzung zum Warmhalten von Speisen kann durch hohe Luftfeuchtigkeit und Kondenswasser Korrosion im Backofen entstehen. Auch die Bedienblende, die Arbeitsplatte oder der Umbauschrank können beschädigt werden.
Schalten Sie den Backofen niemals aus, sondern stellen Sie die niedrigste Temperatur in der gewählten Betriebsart ein. Das Kühlgebläse bleibt dann automatisch eingeschaltet.

▶ Speisen, die im Garraum warmgehalten oder aufbewahrt werden, können austrocknen und die austretende Feuchtigkeit kann zu Korrosion im Backofen führen. Decken Sie die Speisen daher ab.

▶ Das Email des Garraumbodens kann durch einen Wärmestau reißen oder abplatzen.
Legen Sie den Garraumboden niemals z. B. mit Alu-Folie oder Backofen-Schutzfolie aus. Stellen Sie keine Bräter, Pfannen, Töpfe oder Bleche direkt auf den Garraumboden.

▶ Das Email des Garraumbodens kann durch Hin- und Herschieben von Gegenständen beschädigt werden.
Wenn Sie im Garraum Töpfe oder Pfannen aufbewahren, schieben Sie sie nicht über den Garraumboden.

▶ Wenn eine kalte Flüssigkeit auf eine heiße Oberfläche gegossen wird, entsteht Dampf, der zu starken Verbrühungen führen kann. Darüber hinaus können heiße emaillierte Oberflächen durch den plötzlichen Temperaturwechsel beschädigt werden.
Gießen Sie niemals kalte Flüssigkeiten direkt auf heiße emaillierte Oberflächen.

▶ Es ist wichtig, dass die Temperatur in der Speise gleichmäßig verteilt wird und auch genügend hoch ist. Wenden Sie Speisen oder rühren Sie sie um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.

▶ Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen oder anfangen zu brennen.
Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrherstellers.

▶ In geschlossenen Dosen entsteht beim Einkochen und Erhitzen Überdruck, durch den sie platzen können.
Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

▶ Sie können sich an der geöffneten Tür des Backofens verletzen oder darüber stolpern.
Lassen Sie die Tür nicht unnötig offen stehen.

▶ Die Belastbarkeit der Tür beträgt maximal 15 kg.
Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Tür, und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Achten Sie auch darauf, dass Sie nichts zwischen Tür und Garraum einklemmen. Der Backofen kann beschädigt werden.

Reinigung und Pflege

▶ Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.

▶ Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.

▶ Die Aufnahmegitter können zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Aufnahmegitter.

▶ Die katalytisch emaillierte Rückwand kann zu Reinigungszwecken ausgebaut werden (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
Bauen Sie sie wieder korrekt ein und verwenden Sie den Backofen niemals ohne eingebaute Rückwand.

Zubehör

▶ Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden (siehe Kapitel "Elektroanschluss").

▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

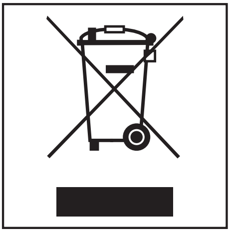
▶ Die Miele Bräter HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (falls vorhanden) dürfen nicht in Ebene 1 eingeschoben werden.
Der Garraumboden wird beschädigt. Durch den geringen Abstand entsteht ein Wärmestau und das Email kann reißen oder abplatzen.
Schieben Sie die Miele Bräter auch niemals auf die obere Strebe der Ebene 1, da sie dort nicht durch den Ausziehschutz gesichert sind.
Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

Entsorgung der Transportverpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.
Ihr Fachhändler nimmt die Verpackung zurück.

Entsorgung des Altgerätes

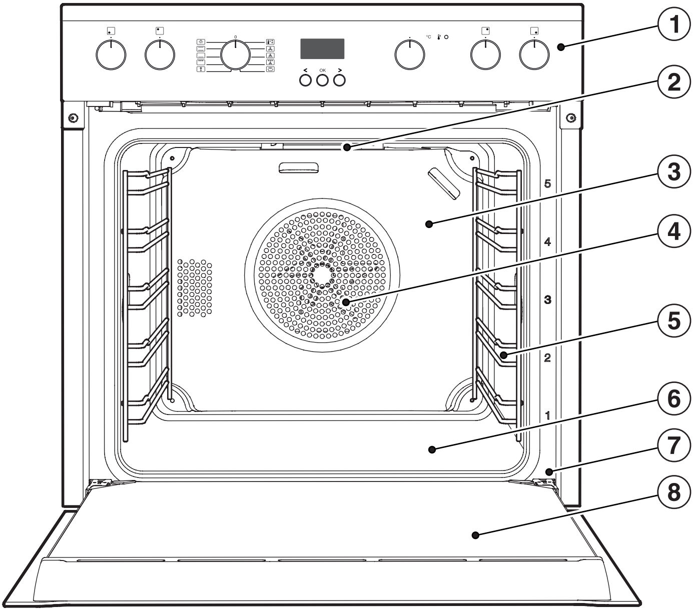
Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



Nutzen Sie stattdessen die an Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Händler.

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Übersicht Herd



① Bedienelemente Backofen*, Kochzonenknebel

② Oberhitze-/Grillheizkörper

③ Katalytisch emaillierte Rückwand

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

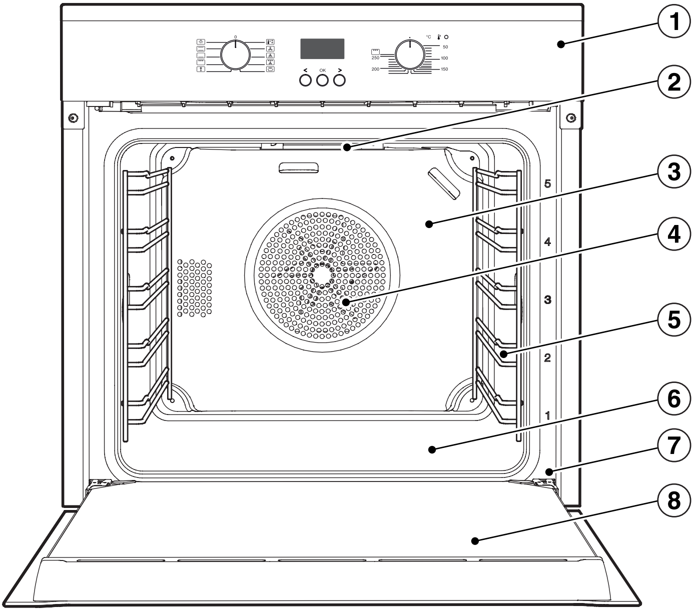
⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

* Ausstattung je nach Modell



① Bedienelemente Backofen*

② Oberhitze-/Grillheizkörper

③ Katalytisch emaillierte Rückwand

④ Ansaugöffnung für das Gebläse mit dahinterliegendem Ringheizkörper

⑤ Aufnahmegitter mit 5 Ebenen

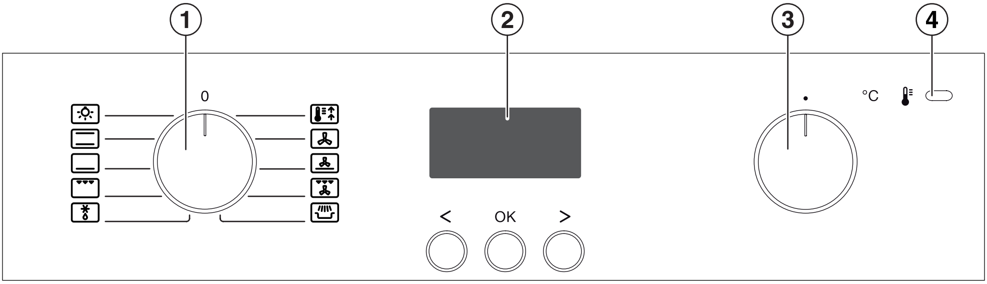
⑥ Garraumboden mit darunterliegendem Unterhitzeheizkörper

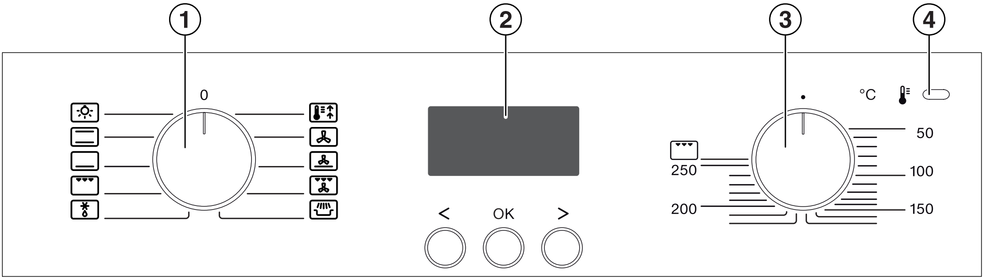
⑦ Frontrahmen mit Typenschild

⑧ Tür

* Ausstattung je nach Modell

Bedienelemente Backofen





① Betriebsartenwähler

② Zeitschaltuhr

③ Temperaturwähler

④ Temperaturkontrolle

Betriebsartenwähler

Mit dem Betriebsartenwähler wählen Sie die Betriebsarten und schalten die Garraumbeleuchtung separat ein.

Sie können ihn rechts- und linksherum drehen.
Wenn er auf Position **0** steht, können Sie ihn durch Druck versenken.

Betriebsarten

- Beleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Unterhitze
- Grill
- Auftauen
- Schnellaufheizen
- Heißluft plus
- Intensivbacken
- Umluftgrill
- Bräunungsgaren

Zeitschaltuhr

(Ausstattung je nach Modell)

Sie bedienen die Zeitschaltuhr über das **Display** und die **Tasten** <, OK und >.

Display

Im Display werden die Tageszeit oder Ihre Einstellungen angezeigt.

Es wird leicht abgedunkelt, wenn Sie keine Einstellungen vornehmen.

Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Zeitschaltuhr".

Tasten

Das Modell H266xB verfügt über Sensortasten, die auf Fingerdruck reagieren. Jeder Druck wird mit einem Tastenton bestätigt.
Diesen Tastenton können Sie ausschalten, indem Sie bei der Einstellung P 4 den Status S 1 wählen (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

Alle anderen Modelle verfügen über Drucktasten.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler wählen Sie die Temperaturen für die Garvorgänge.

Sie können ihn rechtsherum bis zum Anschlag und wieder zurück drehen. Wenn er auf Position ● steht, können Sie ihn durch Druck versenken.

Die Temperaturskala finden Sie auf dem Temperaturwähler und bei Backöfen zusätzlich auf der Bedienblende.

Temperaturkontrolle 🌡

Die Temperaturkontrolle 🌡 leuchtet immer, wenn die Garraumbeheizung eingeschaltet ist.

Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist,

- schaltet die Garraumbeheizung aus,
- erlischt die Temperaturkontrolle.

Die Temperaturregelung sorgt dafür, dass Garraumbeheizung und Temperaturkontrolle wieder einschalten, wenn die Garraumtemperatur unter den eingestellten Wert sinkt.

Modellbezeichnung

Eine Auflistung der beschriebenen Modelle finden Sie auf der Rückseite.

H2x6xE	Herd = Backofen + Kochzonenknebel
H2x6xB	Backofen

Die Beschreibung der Backofenfunktionen gilt für Herde und Backöfen, auch wenn im Allgemeinen nur der Begriff "Backofen" verwendet wird.

Typenschild

Das Typenschild ist bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen.

Dort finden Sie die Modellbezeichnung Ihres Backofens, die Fabrikationsnummer sowie die Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

Halten Sie diese Informationen bereit, wenn Sie Fragen oder Probleme haben, damit Miele Ihnen gezielt weiterhelfen kann.

Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Bedienung der Backofenfunktionen,
- Schrauben zur Befestigung Ihres Herdes oder Backofens im Umbauschrank,
- diverses Zubehör.

Bei H2x6xE ist zusätzlich die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld enthalten.

Mitgeliefertes und nachkaufbares Zubehör

Ausstattung je nach Modell!
Grundsätzlich verfügt Ihr Backofen über Aufnahmegitter, Universalblech und Back- & Bratrost (kurz: Rost).
In Abhängigkeit vom Modell ist Ihr Backofen darüber hinaus teilweise mit weiterem, hier aufgeführtem Zubehör ausgestattet.

Alle aufgeführten Zubehöre sowie Reinigungs- und Pflegemittel sind auf die Miele Geräte abgestimmt.

Sie können sie im Internet unter www.miele-shop.com bestellen oder über den Miele Werkkundendienst und Ihren Miele Fachhändler beziehen.

Geben Sie bei einer Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens und die Bezeichnung des gewünschten Zubehörs an.

Aufnahmegitter

Im Garraum befinden sich auf der rechten und linken Seite die Aufnahmegitter mit den Ebenen $\square_1^5$ zum Einschieben des Zubehörs.

Die Bezeichnung der Ebenen können Sie auf dem Frontrahmen ablesen.

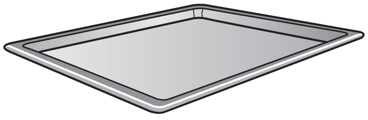
Jede Ebene besteht aus zwei übereinanderliegenden Streben:

- Die Zubehöre (z. B. den Rost) schieben Sie zwischen den Streben ein,
- die Flexi-Clip-Vollauszüge (falls vorhanden) bauen Sie auf der unteren Strebe ein.

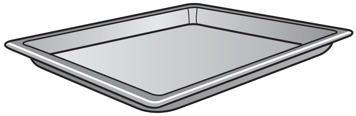
Sie können die Aufnahmegitter zu Reinigungszwecken ausbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

Backblech, Universalblech und Rost mit Ausziehschutz

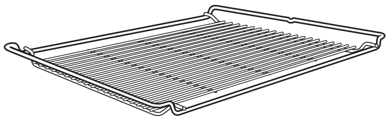
Backblech HBB71:



Universalblech HUBB71:



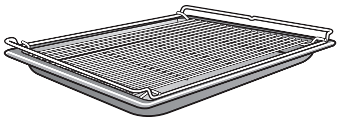
Rost HBBR71:



Schieben Sie diese Zubehöre immer zwischen den Streben einer Ebene in die Aufnahmegitter ein.

Schieben Sie den Rost immer mit der Stellfläche nach unten ein.

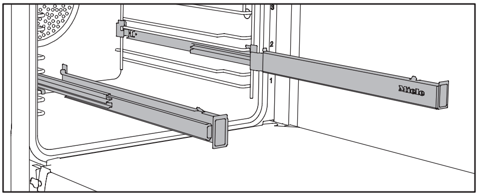
An den kurzen Seiten dieser Zubehöre befindet sich mittig angeordnet ein Ausziehschutz.
Er verhindert, dass die Zubehöre aus den Aufnahmegittern herausrutschen, wenn Sie sie nur teilweise herausziehen möchten.



Wenn Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost verwenden, wird das Universalblech zwischen den Streben einer Ebene eingeschoben und der Rost automatisch oberhalb.

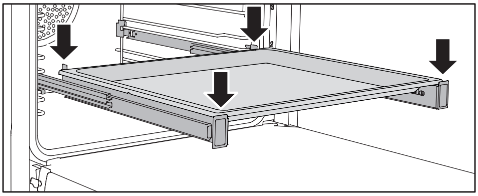
Die emaillierten Teile sind PerfectClean-veredelt.

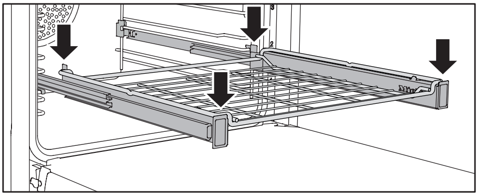
FlexiClip-Vollauszüge HFC70



Sie können die FlexiClip-Vollauszüge in jeder Ebene einbauen.

Schieben Sie die FlexiClip-Vollauszüge erst vollständig in den Garraum, bevor Sie Zubehöre daraufschieben. Die Zubehöre werden dann automatisch sicher zwischen den Rastnasen vorn und hinten eingesetzt und gegen Herunterrutschen gesichert.





Die Belastbarkeit der FlexiClip-Vollauszüge beträgt 15 kg.

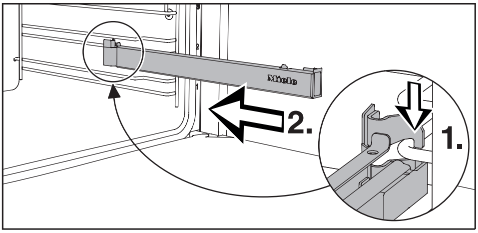
FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

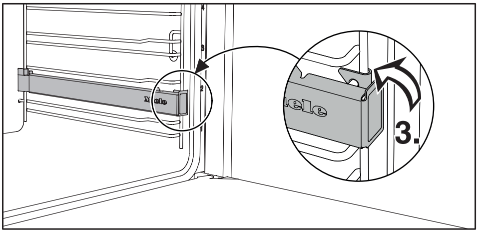
Die FlexiClip-Vollauszüge werden zwischen den Streben einer Ebene eingebaut.

Bauen Sie den FlexiClip-Vollauszug mit dem Miele Schriftzug rechts ein.

Ziehen Sie die FlexiClip-Vollauszüge beim Einbau oder Ausbau **nicht** auseinander.



- Haken Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn auf der unteren Strebe einer Ebene ein (1.) und schieben Sie ihn entlang der Strebe in den Garraum (2.).

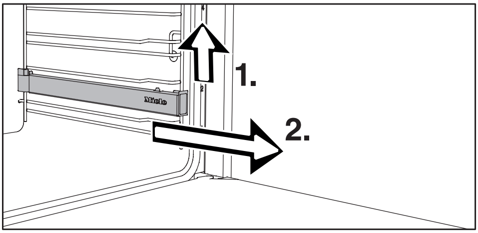


- Rasten Sie den FlexiClip-Vollauszug auf der unteren Strebe der Ebene ein (3.).

> Sollten die FlexiClip-Vollauszüge nach dem Einbau blockieren, müssen Sie sie einmal kräftig herausziehen.

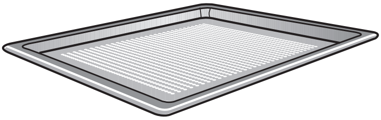
Um einen FlexiClip-Vollauszug auszubauen:

- Schieben Sie den FlexiClip-Vollauszug vollständig ein.



- Heben Sie den FlexiClip-Vollauszug vorn an (1.) und ziehen Sie ihn entlang der Strebe der Ebene heraus (2.).

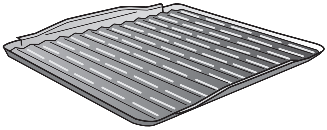
Gourmet-Backblech, gelocht HBBL71



Das gelochte Gourmet-Backblech wurde speziell für die Zubereitung von Backwaren aus frischem Hefe- und Quark-Öl-Teig, Brot und Brötchen entwickelt.
Die feine Lochung unterstützt die Bräunung auf der Unterseite.
Sie können es auch zum Trocknen/Dörren verwenden.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

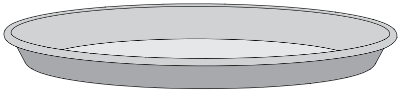
Grill- & Bratblech HGBB71



Das Grill- & Bratblech wird in das Universalblech gelegt.
Beim Grillen oder Braten schützt es den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

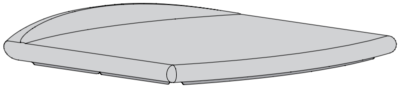
Runde Backform HBF 27-1



Die runde Backform ist gut geeignet für die Zubereitung von Pizza, flachen Kuchen aus Hefe- oder Rührteig, süßen und herzhaften Tartes, überbackenen Desserts, Fladenbrot oder zum Aufbacken tiefgekühlter Kuchen oder Pizza.

Die emaillierte Oberfläche ist PerfectClean-veredelt.

Backstein HBS 60



Mit dem Backstein erzielen Sie ein optimales Backergebnis bei Gerichten, die einen kross abgebackenen Boden haben sollen, wie Pizza, Quiche, Brot, Brötchen, pikante Gebäcke oder Ähnliches.
Der Backstein besteht aus feuerfester Keramik und ist glasiert.
Er wird auf den Rost gelegt.
Zum Auflegen und Herunternehmen des Backguts liegt ein Schieber aus unbehandeltem Holz bei.

Bräter HUB und Bräterdeckel HBD

Die Miele Bräter können im Gegensatz zu anderen Brätern direkt in die Aufnahmegitter eingeschoben werden. Sie sind wie der Rost mit einem Ausziehschutz versehen.
Die Oberfläche der Bräter ist mit einer Antihaftversiegelung beschichtet.

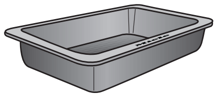
Die Bräter gibt es in einer Tiefe von 22 cm oder 35 cm. Breite und Höhe sind gleich.

Separat sind zusätzlich passende Deckel erhältlich.

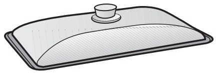
Geben Sie beim Kauf die Modellbezeichnung an.

Tiefe: 22 cm

HUB5000-M
HUB5001-M*

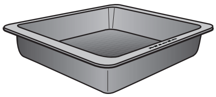


HBD60-22

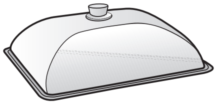


Tiefe: 35 cm

HUB5000-XL

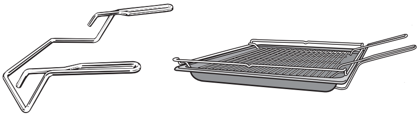


HBD60-35



* für Induktionskochfelder geeignet

Entnahmegriff HEG



Der Entnahmegriff erleichtert Ihnen das Herausnehmen von Universalblech, Backblech und Rost.

Katalytisch emailliertes Zubehör

- Seitenwände
  Sie werden hinter den Aufnahmegittern eingesetzt und schützen die Garraumwände vor Verschmutzungen.
- Deckenblech
  Es wird oberhalb des Oberhitze-/Grillheizkörpers eingesetzt und schützt die Garraumdecke vor Verschmutzungen.
- Rückwand
  Bestellen Sie das Ersatzteil, wenn das katalytische Email durch unsachgemäße Handhabung oder sehr starke Verschmutzung unwirksam geworden ist.

Geben Sie bei der Bestellung die Modellbezeichnung Ihres Backofens an.

Miele Mikrofasertuch

Mit dem Mikrofasertuch können Sie leichte Verschmutzungen und Fingerabdrücke gut beseitigen.

Miele Backofenreiniger

Der Backofenreiniger ist für die Entfernung sehr hartnäckiger Verschmutzungen geeignet. Ein Aufheizen des Garraums ist nicht erforderlich.

Backofensteuerung

(Ausstattung je nach Modell)

Die Backofensteuerung ermöglicht die Nutzung der verschiedenen Betriebsarten zum Backen, Braten und Grillen.

Backöfen mit Zeitschaltuhr bieten darüber hinaus

- eine Tageszeitanzeige,
- einen Kurzzeitwecker,
- das automatische Ein- und Ausschalten von Garvorgängen,
- die Wahl individueller Einstellungen.

Sicherheitseinrichtungen

Inbetriebnahmesperre 🔒 für den Backofen

Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern – P 3").
Wenn die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet ist, erscheint 🔒 im Display.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet automatisch bei jedem Garvorgang ein. Es sorgt dafür, dass die heiße Garraumluft mit kalter Raumluft gemischt und abgekühlt wird, bevor sie zwischen Tür und Bedienblende austritt.

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank keine Luftfeuchtigkeit niederschlagen kann.

Es schaltet automatisch aus, wenn der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist.

Durchlüftete Tür

Die Tür ist aus zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben aufgebaut.

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, sodass die Türaußenscheibe kühl bleibt.

Sie können die Tür zu Reinigungszwecken ausbauen und auseinanderbauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").

PerfectClean-veredelte Oberflächen

PerfectClean-veredelte Oberflächen zeichnen sich durch hervorragenden Antihafteffekt und außergewöhnlich einfache Reinigung aus.

Zubereitetes Gargut lässt sich leicht ablösen. Verschmutzungen nach Back- oder Bratvorgängen lassen sich einfach entfernen.

Sie können Ihr Gargut auf PerfectClean-veredelten Oberflächen schneiden und zerteilen.

> Verwenden Sie keine Keramik-Messer, da sie die PerfectClean-veredelte Oberfläche verkratzen.

PerfectClean-veredelte Oberflächen sind in ihrer Pflege vergleichbar mit Glas.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege", damit die Vorteile des Antihafteffekts und der außergewöhnlich einfachen Reinigung erhalten bleiben.

PerfectClean-veredelt sind:

- Garraum,
- Universalblech,
- Backblech,
- Grill- & Bratblech,
- Gourmet-Backblech, gelocht,
- runde Backform.

Katalytisch emaillierte Oberflächen

Die Rückwand des Garraums ist mit katalytischem Email beschichtet, das sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen reinigt.

Lesen Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege".

Bedienelemente Kochfeld

(Ausstattung je nach Modell)

Die Modelle H2x6xE verfügen zusätzlich über Kochzonenknebel, mit denen Sie die Kochzonen des kombinierten Kochfeldes bedienen.

Die Kochzonenknebel sind in Position ● durch Druck versenkbar.

Der Einstellbereich ist aufgedruckt.

Zuordnung der Kochzonenknebel:

Symbol	Kochzone
	links vorn
	links hinten
	rechts hinten
	rechts vorn

Die Bedienung des Kochfeldes wird nicht gesperrt, wenn Sie die Inbetriebnahmesperre für den Backofen einschalten.

Lesen Sie die separate Gebrauchs- und Montageanweisung für das Kochfeld. Dort finden Sie alle weiteren Informationen zur Bedienung und zum Einbau des Kochfeldes.

Vor der Erstinbetriebnahme

⚠ Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

- Drücken Sie Betriebsarten- und Temperaturwähler heraus, falls sie versenkt sind.

Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position **0** steht.

- Stellen Sie bei Backöfen mit Zeitschaltuhr die Tageszeit ein.

Tageszeit erstmalig einstellen

Die Tageszeit wird im 24-Stunden-Format angezeigt.

Nach dem Anschluss an das Elektronetz blinkt 12:00 im Display.

Sie stellen die Tageszeit blockweise ein: erst die Stunden, dann die Minuten.

- Drücken Sie OK.

12:00 leuchtet und ⌚ blinkt.

- Solange ⌚ blinkt, drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

Sie können die Tageszeit auch im 12-Stunden-Format anzeigen lassen, indem Sie bei der Einstellung P 2 den Status 12 wählen (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

Backofen erstmalig aufheizen

Beim ersten Aufheizen des Backofens können unangenehme Gerüche entstehen. Sie beseitigen diese, indem Sie den leeren Backofen mindestens eine Stunde aufheizen.

> Sorgen Sie während des Aufheizvorgangs für eine gute Durchlüftung der Küche.
> Vermeiden Sie, dass die Gerüche in andere Räume ziehen.

- Entfernen Sie eventuell vorhandene Aufkleber oder Schutzfolien von Backofen und Zubehör.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und reinigen Sie es (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Reinigen Sie den Garraum vor dem Aufheizen mit einem feuchten Tuch von eventuellem Staub und Verpackungsresten.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Wählen Sie die maximal mögliche Temperatur (250 °C).
- Heizen Sie den Backofen mindestens eine Stunde auf.
- Drehen Sie nach dem Aufheizvorgang den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position ●.

> ⚠ Verbrennungsgefahr!
> Lassen Sie den Garraum vor der Reinigung von Hand erst abkühlen.

- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

> Schließen Sie die Tür erst, wenn der Garraum trocken ist.

Übersicht Betriebsarten

Für die Zubereitung von Speisen stehen diverse Betriebsarten zur Verfügung.

Je nach Betriebsart werden unterschiedliche Heizkörper eingeschaltet und eventuell mit dem Gebläse kombiniert (siehe Angaben in Klammern).

Ober-/Unterhitze

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Unterhitzeheizkörper)

Zum Backen und Braten von traditionellen Rezepten, zum Zubereiten von Soufflés und zum Niedertemperaturgaren.

Stellen Sie bei Rezepten aus älteren Kochbüchern die Temperatur um 10 °C niedriger ein als angegeben. Die Garzeit ändert sich nicht.

Unterhitze

(Unterhitzeheizkörper)

Wählen Sie diese Betriebsart zum Ende der Garzeit, wenn das Gargut mehr Bräunung auf der Unterseite bekommen soll.

Grill

(Oberhitze-/Grillheizkörper)

Zum Grillen von flachem Grillgut (z. B. Steaks) und zum Überbacken.

Auftauen

(Gebläse)

Zum schonenden Auftauen von Gefriergut.

Schnellaufheizen

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Ringheizkörper + Gebläse)

Zum schnellen Vorheizen des Garraums.
Wechseln Sie anschließend auf die Betriebsart, die Sie zum Garen verwenden wollen.

Heißluft plus

(Ringheizkörper + Gebläse)

Zum Backen und Braten. Sie können in mehreren Ebenen gleichzeitig garen. Sie können mit niedrigeren Temperaturen garen als bei Ober-/Unterhitze, da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

Intensivbacken

(Ringheizkörper + Gebläse + Unterhitzeheizkörper)

Zum Backen von Kuchen mit feuchtem Belag.
Verwenden Sie diese Betriebsart nicht zum Backen von flachem Gebäck und zum Braten, da der Bratenfond zu dunkel wird.

Umluftgrill

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Gebläse)

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser (z. B. Rollbraten, Hähnchen). Sie können mit niedrigeren Temperaturen grillen als in der Betriebsart Grill, da das Gebläse die Wärme sofort über das Gargut verteilt.

Bräunungsgaren

(Oberhitze-/Grillheizkörper + Ringheizkörper + Gebläse)

Zum Garen von Aufläufen und Gratins, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

Tipps zum Energiesparen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum heraus, das Sie für einen Garvorgang nicht benötigen.
- Heizen Sie den Garraum nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle steht.
- Öffnen Sie die Tür möglichst nicht während eines Garvorgangs.
- Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperaturangabe aus Rezept oder Gartabelle und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- Garen Sie in der Betriebsart Heißluft plus [symbol]. Sie können mit 10–30 °C niedrigeren Temperaturen garen als in anderen Betriebsarten.
- Für viele Grillgerichte können Sie die Betriebsart Umluftgrill [symbol] verwenden. Sie grillen dabei mit niedrigeren Temperaturen als in anderen Grillbetriebsarten bei maximaler Temperatureinstellung.

Restwärmenutzung

Bei Garvorgängen mit Temperaturen über 140 °C und Garzeiten über 30 Minuten können Sie den Temperaturwähler ca. 5 Minuten vor Ende eines Garvorgangs auf Position ● drehen. Die Garraumbeheizung schaltet aus, aber die vorhandene Restwärme reicht aus, um das Gargut zu Ende zu garen.

Einfache Nutzung

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie mit dem Betriebsartenwähler die gewünschte Betriebsart.

Garraumbeleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Wählen Sie mit dem Temperaturwähler die Temperatur.

Die Garraumbeheizung schaltet ein.

Nach dem Garvorgang:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position ●.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Kühlgebläse

Nach einem Garvorgang bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet, damit sich keine Luftfeuchtigkeit im Garraum, an der Bedienblende oder am Umbauschrank niederschlagen kann.

Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.

Vorheizen

Das Vorheizen des Garraums ist nur bei wenigen Zubereitungen erforderlich.

Sie können die meisten Zubereitungen in den kalten Garraum geben, um die Wärme schon während der Aufheizphase zu nutzen.

Bei folgenden Zubereitungen und Betriebsarten sollten Sie vorheizen:

Heißluft plus

- dunkle Brotteige,
- Roastbeef und Filet.

Ober-Unterhitze

- Kuchen und Gebäck mit kurzer Backzeit (bis ca. 30 Minuten),
- empfindliche Teige (z. B. Biskuit),
- dunkle Brotteige,
- Roastbeef und Filet.

Schnellaufheizen

> Verwenden Sie bei Pizza und empfindlichen Teigen (z. B. Biskuit, Kleingebäck) während der Vorheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen.
> Dieses Gargut wird sonst von oben zu schnell gebräunt.

- Wählen Sie die Betriebsart Schnellaufheizen.
- Wählen Sie die Temperatur.
- Wechseln Sie auf die gewünschte Betriebsart, nachdem die Temperaturkontrolle zum ersten Mal erloschen ist.
- Geben Sie das Gargut in den Garraum.

(Ausstattung je nach Modell)

Die Zeitschaltuhr

- zeigt die Tageszeit an,
- kann als Kurzzeitwecker genutzt werden,
- kann Garvorgänge automatisch ein- oder ausschalten,
- kann zum Ändern verschiedener Einstellungen P genutzt werden.

Die Bedienung der Zeitschaltuhr erfolgt über das **Display** und die **Tasten** <, OK und >.

Den verfügbaren Funktionen sind Symbole zugeordnet.

Display

Symbole im Display

Je nach Position des Betriebsartenwählers ○ und/oder Drücken einer Taste erscheinen folgende Symbole:

Symbol/Funktion	○
Kurzzeit	beliebig
Garzeit	Betriebs-art
Garzeitende	
Tageszeit	**0**
P Einstellung	
S Status einer Einstellung	
Inbetriebnahmesperre	

Sie können eine Funktion nur in der zugeordneten Position des Betriebsartenwählers einstellen oder ändern.

Tasten

Taste	Verwendung
<	– Funktionen markieren – Zeiten verringern – Einstellungen P aufrufen – Status S einer Einstellung P ändern
>	– Funktionen markieren – Zeiten erhöhen – Status S einer Einstellung P ändern
OK	– Funktionen aufrufen – Eingestellte Zeiten und geänderte Einstellungen speichern – Eingestellte Zeiten aufrufen

Stunden, Minuten oder Sekunden stellen Sie mit < oder > in 1er-Schritten ein. Wenn Sie eine Taste länger gedrückt halten, wird der Ablauf beschleunigt.

Prinzip der Zeiteinstellung

Grundsätzlich stellen Sie Zeiten blockweise ein:

– bei Tageszeit und Garzeiten erst die Stunden, dann die Minuten,

– bei einer Kurzzeit erst die Minuten, dann die Sekunden.

■ Drücken Sie OK.

Die der Position des Betriebsartenwählers entsprechenden Funktionen (🔔, ⏲, ⏱ oder 🕒) erscheinen.

■ Markieren Sie mit < oder > die gewünschte Funktion.

Das entsprechende Symbol blinkt für ca. 15 Sekunden.

■ Drücken Sie OK, solange das Symbol blinkt.

Die Funktion wird aufgerufen und der linke Ziffernblock blinkt.

Nur solange der Ziffernblock blinkt, können Sie die Zeit einstellen. Wenn dieser Zeitraum verstrichen ist, müssen Sie die Funktion erneut aufrufen.

■ Stellen Sie mit < oder > den gewünschten Wert ein.

■ Drücken Sie OK.

Der rechte Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit < oder > den gewünschten Wert ein.

■ Drücken Sie OK.

Ihre Zeiteinstellung wird gespeichert.

Anzeige von Zeiten

Wenn Sie Zeiten eingestellt haben, weisen die Symbole 🔔 und ⏲ oder ⏱ darauf hin.

Wenn Sie gleichzeitig die Funktionen Kurzzeit 🔔, Garzeit ⏲ und Garzeitende ⏱ nutzen, wird vorrangig die Zeit angezeigt, die Sie zuletzt eingestellt haben.

Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, kann die Tageszeit nicht angezeigt werden.

Nach Ablauf von Zeiten

– blinkt das entsprechende Symbol,

– ertönt ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

■ Drücken Sie OK.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Kurzzeit 🔔 nutzen

Die Kurzzeit können Sie zum Überwachen separater Vorgänge nutzen, z. B. zum Eierkochen.

Sie können die Kurzzeit auch nutzen, wenn Sie gleichzeitig Zeiten zum automatischen Ein- oder Ausschalten eines Garvorgangs eingestellt haben (z. B. als Erinnerung, dem Gargut nach einem Teil der Garzeit Gewürze hinzuzufügen oder es zu begießen).

Eine Kurzzeit kann maximal für 99 Minuten und 59 Sekunden eingestellt werden.

Kurzzeit einstellen

Beispiel:
Sie möchten Eier kochen und stellen eine Kurzzeit von 6 Minuten und 20 Sekunden ein.

- Drücken Sie < so oft, bis 🔔 blinkt.
- Drücken Sie OK.

00:00 erscheint und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

> Wenn Sie zuerst einmal < drücken, erscheinen zunächst zwei Striche und beim nächsten Druck der maximal mögliche Wert des Minuten-Ziffernblocks 99.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Minuten werden gespeichert und der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Sekunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Das Symbol 🔔 weist auf die Kurzzeit hin.

Nach Ablauf der Kurzzeit

- blinkt 🔔,
- wird die Zeit hochgezählt,
- ertönt für ca. 7 Minuten ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

■ Drücken Sie OK.

Akustische und optische Signale werden ausgeschaltet.

Wenn keine Garzeiten eingestellt sind, erscheint die Tageszeit.

Kurzzeit ändern

■ Drücken Sie < so oft, bis 🔔 blinkt.

Die eingestellte Kurzzeit erscheint.

■ Drücken Sie OK.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.

■ Drücken Sie OK.

Der Sekunden-Ziffernblock blinkt.

■ Stellen Sie mit < oder > die Sekunden ein.

■ Drücken Sie OK.

Die geänderte Kurzzeit wird gespeichert und läuft sekundenweise ab.

Kurzzeit löschen

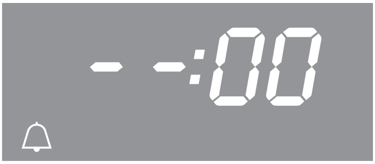
■ Drücken Sie < so oft, bis 🔔 blinkt.

■ Drücken Sie OK.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

■ Verringern Sie die Minuten mit < auf 00 oder erhöhen Sie sie mit > auf 99.

Beim nächsten Druck auf die jeweilige Taste erscheinen statt des Minuten-Ziffernblocks zwei Striche:



■ Drücken Sie OK.

Vier Striche erscheinen:

■ Drücken Sie OK.

Die Kurzzeit wird gelöscht.

Wenn keine Garzeiten eingestellt sind, erscheint die Tageszeit.

Garvorgänge automatisch ein- und ausschalten

Garvorgänge können Sie automatisch aus- oder ein- und ausschalten lassen.

Dazu stellen Sie nach Wahl von Betriebsart und Temperatur eine Garzeit oder eine Garzeit und ein Garzeitende ein.

Die Garzeit, die Sie für einen Garvorgang einstellen können, beträgt maximal 11 Stunden und 59 Minuten.

Das automatische Ein- und Ausschalten eines Garvorgangs ist empfehlenswert zum Braten.
Das Backen sollte nicht zu lange vorgewählt werden. Der Teig würde antrocknen und das Triebmittel in seiner Wirkung nachlassen.

Garzeit einstellen

Beispiel:
Ein Kuchen benötigt 1 Stunde und 5 Minuten Backzeit.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

- Drücken Sie > so oft, bis blinkt.

0:00 erscheint.

- Drücken Sie OK.

00:00 erscheint und der Stunden-Ziffernblock blinkt.

> Wenn Sie zuerst einmal < drücken, erscheinen zunächst zwei Striche und beim nächsten Druck der maximal mögliche Wert des Stunden-Ziffernblocks 11.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Garzeit wird gespeichert und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Das Symbol weist auf die Garzeit hin.

Nach Ablauf der Garzeit

– erscheint 0:00,

– blinkt ,

– schaltet die Garraumbeheizung automatisch aus,

– bleibt das Kühlgebläse eingeschaltet,

– ertönt für ca. 7 Minuten ein Signal, wenn der Signalton eingeschaltet ist (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").

- Drücken Sie OK.

Sobald Sie OK drücken,

– werden akustische und optische Signale ausgeschaltet,

– erscheint die Tageszeit,

– schaltet die Garraumbeheizung wieder ein.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position ●.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Garzeit und Garzeitende einstellen

Sie können eine Garzeit und ein Garzeitende einstellen, um einen Garvorgang automatisch ein- und auszuschalten.

Beispiel:
Die aktuelle Tageszeit ist 11:15 Uhr; ein Braten mit einer Garzeit von 90 Minuten soll um 13:30 Uhr fertig sein.

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Stellen Sie zuerst die Garzeit ein:

- Drücken Sie > so oft, bis blinkt.
- Drücken Sie OK.

00:00 erscheint und der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Garzeit wird gespeichert.

Das Symbol weist auf die Garzeit hin.

Stellen Sie anschließend das Garzeitende ein:

- Drücken Sie > so oft, bis blinkt.

Im Display erscheint 12:45 (= aktuelle Tageszeit + Garzeit = 11:15 + 1:30).

- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Das Garzeitende wird gespeichert.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten aus.

Das eingestellte Garzeitende erscheint im Display.

Sobald der Startzeitpunkt (*13:30* - *1:30* = *12:00*) erreicht ist, schalten Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse ein.

Die eingestellte Garzeit erscheint und läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Garzeit ändern

- Drücken Sie > so oft, bis blinkt.

Die verbleibende Garzeit erscheint.

- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die geänderte Garzeit wird gespeichert.

Garzeit löschen

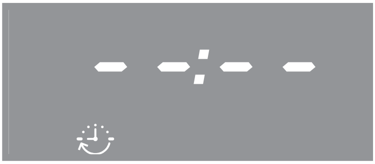
- Drücken Sie < oder > so oft, bis blinkt.
- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Drücken Sie < oder > so oft, bis zwei Striche erscheinen:

- Drücken Sie OK.

Vier Striche erscheinen:



- Drücken Sie OK.

Die Garzeit und ein eventuell eingestelltes Garzeitende werden gelöscht.

Die Tageszeit erscheint, wenn keine Kurzzeit eingestellt ist.

Garraumbeheizung, Beleuchtung und Kühlgebläse schalten ein.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position ●.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

Garzeitende löschen

- Drücken Sie < oder > so oft, bis blinkt.
- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Drücken Sie < oder > so oft, bis zwei Striche erscheinen.
- Drücken Sie OK.

Vier Striche erscheinen.

- Drücken Sie OK.

Das Symbol erscheint und die eingestellte Garzeit läuft minutenweise ab, die letzte Minute sekundenweise.

Falls Sie den Garvorgang beenden wollen:

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** und den Temperaturwähler auf Position ●.
- Nehmen Sie das Gargut aus dem Garraum.

> Wenn Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0** drehen, werden die Einstellungen für Garzeit und Garzeitende gelöscht.

Tageszeit ändern

> Sie können die Tageszeit nur ändern, wenn der Betriebsartenwähler auf Position **0** steht.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Drücken Sie > so oft, bis 🕘 blinkt.
- Drücken Sie OK.

Der Stunden-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Stunden ein.
- Drücken Sie OK.

Die Stunden werden gespeichert und der Minuten-Ziffernblock blinkt.

- Stellen Sie mit < oder > die Minuten ein.
- Drücken Sie OK.

Die Tageszeit wird gespeichert.

> Nach einem Netzausfall muss die Tageszeit neu eingestellt werden.

Einstellungen ändern

In der Backofensteuerung sind werkseitig Einstellungen vorgegeben (siehe "Übersicht Einstellungen").

Sie ändern eine Einstellung P, indem Sie den Status S ändern.

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**.
- Drücken Sie < so lange, bis P 1 erscheint.

- Wenn Sie eine andere Einstellung ändern wollen, drücken Sie < oder > so oft, bis die entsprechende Ziffer erscheint.
- Drücken Sie OK.

Die Einstellung wird aufgerufen und der aktuelle Status S erscheint, z. B. 0.

Um den Status zu ändern:

- Drücken Sie < oder > so oft, bis der gewünschte Status angezeigt wird.
- Drücken Sie OK.

Der gewählte Status wird gespeichert und die Einstellung P erscheint wieder.

Wenn Sie weitere Einstellungen ändern wollen, verfahren Sie entsprechend.

Wenn Sie keine weiteren Einstellungen ändern wollen:

- Warten Sie ca. 15 Sekunden, bis die Tageszeit erscheint.

> Nach einem Netzausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

Übersicht Einstellungen

Einstellung	Status	
P 1 **Lautstärke Signaltöne**	S 0	Der Signalton ist **ausgeschaltet**.
	S 1 bis S 30*	Der Signalton ist **eingeschaltet**. Sie können die Lautstärke ändern. Wenn Sie einen Status auswählen, ertönt gleichzeitig der zu dieser Kombination gehörende Signalton.
P 2 **Zeitformat der Tageszeit**	24*	Die Tageszeit erscheint im **24-Stunden-Format**.
	12	Die Tageszeit erscheint im **12-Stunden-Format**. Wenn Sie nach 13:00 Uhr vom 12-Stunden-Format auf das 24-Stunden-Format umschalten, müssen Sie den Stunden-Ziffernblock der Tageszeit entsprechend anpassen.
P 3 **Inbetriebnahme-sperre für den Backofen**	S 0*	Die Inbetriebnahmesperre ist **ausgeschaltet**.
	S 1	Die Inbetriebnahmesperre ist **eingeschaltet** und im Display erscheint 🔒. Die Inbetriebnahmesperre sichert den Backofen gegen ungewollte Bedienung. Sie bleibt auch nach einem Netzausfall eingeschaltet.
P 4** **Tastenton**	S 0	Der Tastenton ist **ausgeschaltet**.
	S 1*	Der Tastenton ist **eingeschaltet**.

* Werkeinstellung

** nur bei H266xB

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit. Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus [Heißluft plus], Intensivbacken [Intensivbacken] oder Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze] verwenden.

Backform

Die Wahl der Backform hängt von der Betriebsart und der Zubereitung ab.

- Heißluft plus [Heißluft plus], Intensivbacken [Intensivbacken]: Backblech, Universalblech, Backformen aus jedem backofentauglichen Material.
- Ober-/Unterhitze [Ober-/Unterhitze]:
  Matte und dunkle Backformen aus Schwarzblech, dunklem Email, nachgedunkeltem Weißblech oder mattem Aluminium; temperaturbeständige Glasformen; beschichtete Formen.
  Vermeiden Sie helle Formen aus blankem Material, da sie eine ungleichmäßige oder schwache Bräunung in der Form ergeben und unter ungünstigen Umständen das Backgut nicht gar wird.
- Stellen Sie Backformen immer auf den Rost.
  Kastenformen oder längliche Formen stellen Sie am besten quer auf den Rost, damit Sie eine optimale Wärmeverteilung in der Form und ein gleichmäßiges Backergebnis erzielen.
- Backen Sie Obstkuchen und hohe Blechkuchen auf dem Universalblech.

Backpapier, Einfetten

Alle Miele Zubehöre wie das Backblech, das Universalblech, das gelochte Gourmet-Backblech oder die runde Backform sind PerfectClean-veredelt.

Im Allgemeinen müssen PerfectClean-veredelte Oberflächen nicht eingefettet oder mit Backpapier belegt werden.

Erforderlich ist Backpapier nur bei

- Laugengebäck, da die bei der Teigzubereitung verwendete Natronlauge die PerfectClean-veredelte Oberfläche beschädigen kann,
- Teigen, die aufgrund ihres hohen Eiweißanteils leicht festkleben (z. B. Biskuit, Baiser, Makronen),
- Zubereitung von Tiefkühlprodukten auf dem Rost.

Hinweise zur Backtabelle

Temperatur

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.

Bei höheren Temperaturen als angegeben verkürzt sich zwar die Backzeit, aber die Bräunung kann sehr ungleichmäßig werden und das Backgut ist unter Umständen nicht gar.

Backzeit

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Backgut gar ist. Stechen Sie mit einem Holzstäbchen in den Teig. Wenn keine feuchten Teigkrümel am Holzstäbchen haften, ist das Backgut gar.

Ebene

Die Ebene, in die Sie Ihr Backgut einschieben, ist abhängig von der Betriebsart und der Anzahl der Bleche.

- Heißluft plus
  1 Blech: Ebene 2
  2 Bleche: Ebene 1+3
  3 Bleche: Ebene 1+3+5

  Wenn Sie Universalblech und Backbleche zum Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig verwenden, schieben Sie das Universalblech unterhalb der Backbleche ein.

  Backen Sie feuchtes Gebäck und Kuchen maximal in zwei Ebenen gleichzeitig.

- Intensivbacken
  1 Blech: Ebene 1

- Ober-/Unterhitze
  1 Blech: Ebene 1 oder 2

Backtabelle

Kuchen/Gebäck	[°C]		[min]
Rührteig			
Sandkuchen	**150–170**	**2**	**60–70**
Napfkuchen	**150–170**	**2**	**65–80**
Muffins (1 [2] Blech/e)	**150–170**	**2 [1+3 [4]]**	**30–50**
Small cakes (1 Blech) [1] [2]	**150**	**2**	**26–40**
Small cakes (2 Bleche) [1] [2]	**150 [3]**	**2+4**	**28–40**
Rührkuchen (Blech)	**150–170**	**2**	**25–40**
Marmor-, Nusskuchen (Form)	**150–170**	**2**	**60–80**
Obstkuchen mit Baiser/Guss (Blech)	**150–170**	**2**	**45–50**
Obstkuchen (Blech)	**150–170**	**2**	**35–55**
Obstkuchen (Form)	**150–170**	**2**	**55–65**
Tortenboden [1]	**150–170**	**2**	**25–35**
Kleingebäck/Plätzchen [1] (1 [2] Blech/e)	**150–170**	**2 [1+3 [4]]**	**20–25**
Knetteig			
Tortenboden	**150–170**	**2**	**20–25**
Streuselkuchen	**150–170**	**2**	**45–55**
Kleingebäck [1] (1 [2] Blech/e)	**150–170**	**2 [1+3 [4]]**	**15–25**
Spritzgebäck [1] [2] (1 [2] Blech/e)	**140**	**2 [1+3 [4]]**	**30–45**
Quarktorte	150–170	2	70–95
Apple pie (Form ∅ 20 cm) [1] [2]	**160**	**2**	**80–105**
Apfelkuchen, gedeckt [1]	160–180	2	50–70
Aprikosentorte mit Guss (Form)	150–170	2	55–75
Wähe	–	–	–

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**23–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190 3)	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
160–180	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Heißluft plus / Ober-/Unterhitze / Intensivbacken

Temperatur / Ebene / Backzeit

1) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

2) Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.

3) Heizen Sie den Garraum vor.

4) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

Backtabelle

Kuchen/Gebäck	[Heißluft plus]		
	[°C]	[Einschubebene]	[min]
Biskuitteig [1]			
Tortenboden (2 Eier) [1]	170–190	2	15–20
Biskuittorte (4 bis 6 Eier) [1]	175–195	2	22–30
Wasserbiskuittorte [1] [2]	**170**	**2**	**25–33**
Rolle [1]	160–180	2	15–25
Hefeteig/Quark-Öl-Teig			
Hefeteig aufgehen lassen	**50**	[5]	**15–30**
Gugelhupf	**150–170**	**2**	**50–60**
Stollen	**150–170**	**2**	**55–65**
Streuselkuchen	**150–170**	**2**	**35–45**
Obstkuchen (Blech)	**160–180**	**2**	**40–60**
Weißbrot	**160–180**	**2**	**50–60**
Vollkornbrot	**170–190** [3]	**2**	**50–60**
Pizza (Blech) [1]	170–190	2	35–45
Zwiebelkuchen	170–190	2	35–45
Apfeltaschen (1 [2] Blech/e)	**150–170**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–30**
Brandteig [1], Windbeutel (1 [2] Blech/e)	**160–180**	**2 [1+3** [4]**]**	**30–45**
Blätterteig (1 [2] Blech/e)	**170–190**	**2 [1+3** [4]**]**	**20–25**
Eiweißgebäck, Makronen (1 [2] Blech/e)	**120–140**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–50**

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für den nicht vorgeheizten Garraum. Bei einem vorgeheizten Garraum verkürzen sich die Zeiten um ca. 10 Minuten.

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190 3)	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 3)	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 3)	**2**	**20–45**	–	–	–
180–200 3)	**2**	**12–16**	–	–	–
50	5)	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
160–180 1)	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 3)	2	50–60	–	–	–
190–210	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 3)	3	30–40	–	–	–
190–210 3)	2	20–25	–	–	–
120–140 3)	2	25–50	–	–	–

Heißluft plus / Ober-/Unterhitze / Intensivbacken

Temperatur / Ebene / Backzeit

1) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen.

2) Die Einstellungen gelten auch für Vorgaben nach EN 60350.

3) Heizen Sie den Garraum vor.

4) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

5) Legen Sie den Rost auf den Garraumboden und stellen Sie das Gefäß darauf.

Betriebsarten

Je nach Zubereitung können Sie Heißluft plus ⊞ oder Ober-/Unterhitze ⊟ verwenden.

Geschirr

Sie können jedes backofentaugliche Geschirr verwenden:

Bräter, Bratentopf, temperaturbeständige Glasform, Bratschlauch/-beutel, Römertopf, Universalblech, Rost und/oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf Universalblech.

Wir empfehlen das Braten im Bräter, da genügend Bratenfond zum Zubereiten einer Soße bleibt.
Darüber hinaus bleibt der Garraum sauberer als beim Braten auf dem Rost.

Hinweise zur Brattabelle

Temperatur 🌡

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.
Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Wählen Sie bei Heißluft plus ⊞ eine um ca. 20 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ⊟.

Wählen Sie bei Fleischstücken, die mehr als 3 kg wiegen, eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als in der Brattabelle angegeben.
Der Bratvorgang dauert etwas länger, aber das Fleisch gart gleichmäßig und die Kruste wird nicht zu dick.

Wählen Sie beim Braten auf dem Rost eine um ca. 10 °C niedrigere Temperatur als beim Braten im Bräter.

Vorheizen

Vorheizen ist im Allgemeinen nicht erforderlich, außer bei der Zubereitung von Roastbeef und Filet.

Bratzeit ⏲

Sie können die Bratzeit ermitteln, indem Sie je nach Fleischart die Höhe Ihres Bratens [cm] mit der Zeit pro cm Höhe [min/cm] multiplizieren:

Rind/Wild: . . . . 15–18 min/cm

Schwein/Kalb/Lamm: . . . 12–15 min/cm

Roastbeef/Filet: . . . . 8–10 min/cm

Die Bratzeit verlängert sich bei tiefgefrorenem Fleisch um ca. 20 Minuten pro kg. Tiefgefrorenes Fleisch bis zu einem Gewicht von ca. 1,5 kg können Sie ohne vorheriges Auftauen braten.

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Bratgut gar ist.

Ebene ▭ $^{5}_{1}$

Verwenden Sie im Allgemeinen die Ebene 2.

Tipps

Bräunung

Die Bräunung entsteht am Ende der Bratzeit. Das Fleisch erhält eine zusätzliche intensive Bräune, wenn Sie nach ungefähr der Hälfte der Bratzeit den Deckel vom Geschirr nehmen.

Ruhezeit

Nehmen Sie das Gargut nach beendetem Bratvorgang aus dem Garraum, wickeln Sie es in Alu-Folie und lassen Sie es ca. 10 Minuten ruhen. Dann läuft beim Anschneiden weniger Bratensaft heraus.

Braten von Geflügel

Die Haut von Geflügel wird knusprig, wenn Sie sie 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit schwach gesalzenem Wasser einpinseln.

Brattabelle

Fleisch/Fisch
Rinderbraten, ca. 1 kg [1)]
Rinderfilet/Roastbeef, ca. 1 kg [2)]
Wildbraten, ca. 1 kg [3)]
Schweinebraten/Rollbraten, ca. 1 kg [3)]
Schweinebraten mit Schwarte, ca. 2 kg [3)]
Kasseler, ca. 1 kg [3)]
Hackbraten, ca. 1 kg [3)]
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg [3)]
Lammkeule, ca. 1,5 kg [2)]
Lammrücken, ca. 1,5 kg
Geflügel, 0,8–1 kg
Geflügel, ca. 2 kg
Geflügel, gefüllt, ca. 2 kg
Geflügel, ca. 4 kg
Fisch im Stück, ca. 1,5 kg

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.

Die Zeiten gelten für den nicht vorgeheizten Garraum.

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

Die Temperaturangabe bezieht sich auf die Zubereitung im offenen Bräter. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein, wenn Sie den Braten direkt auf dem Universalblech oder auf dem Rost mit Universalblech garen.

[°C]		[min]	[°C]		[min]
170–190	2	100–130	**190–210**	**2**	**110–140**
200–220	**2**	**45–55**	200–220	2	45–55
140–160	**2**	**100–120**	150–170	2	100–120
160–180	2	100–120	**180–200**	**2**	**100–120**
160–180	2	130–160	**190–210**	**2**	**140–180**
150–170	**2**	**60–80**	170–190	2	80–100
160–180	2	60–70	**190–210**	**2**	**60–70**
180–200	**2**	**80–100**	190–210	2	100–120
170–190	**2**	**90–120**	200–220	2	90–120
170–190	2	50–60	**190–210**	**2**	**50–60**
180–200	**2**	**60–70**	190–210	3	60–75
170–190	**2**	**90–110**	190–210	3	90–110
170–190	**2**	**110–130**	190–210	3	110–130
160–180	**2**	**150–180**	180–200	2	150–180
160–180	**2**	**35–55**	190–210	2	35–55

Heißluft plus / Ober-/Unterhitze

Temperatur / Ebene / Bratzeit

1) Garen Sie zuerst mit Deckel. Entfernen Sie den Deckel nach der Hälfte der Zeit und gießen Sie ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

2) Heizen Sie den Garraum vor. Verwenden Sie dabei nicht die Betriebsart Schnellaufheizen.

3) Gießen Sie nach der Hälfte der Zeit ca. 0,5 l Flüssigkeit an.

Niedertemperaturgaren

Dieses Garverfahren ist ideal für empfindliche Fleischstücke vom Rind, Schwein, Kalb oder Lamm, die auf den Punkt gegart werden sollen.

Braten Sie das Fleischstück zuerst innerhalb kurzer Zeit sehr heiß und rundherum gleichmäßig an.

Anschließend geben Sie das Fleisch in den vorgeheizten Garraum, wo es bei niedriger Temperatur und langer Garzeit schonend und sanft zu Ende gegart wird.

Dabei entspannt sich das Fleisch. Der Saft im Inneren beginnt zu zirkulieren und verteilt sich gleichmäßig bis in die äußeren Schichten.
Das Garergebnis ist sehr zart und saftig.

Tipps

– Verwenden Sie nur gut abgehangenes, mageres Fleisch ohne Sehnen und Fettränder. Der Knochen muss vorher ausgelöst werden.

– Verwenden Sie zum Anbraten sehr hoch erhitzbares Fett (z. B. Butterschmalz, Speiseöl).

– Decken Sie das Fleisch während des Garens nicht ab.

Die Garzeit beträgt ca. 2–4 Stunden und ist abhängig von Gewicht und Größe des Fleischstückes sowie vom gewünschten Gargrad und der Bräunung.

Ablauf

Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost.

Verwenden Sie zum Vorheizen nicht die Betriebsart Schnellaufheizen .

- Schieben Sie das Universalblech mit Rost in Ebene 2.
- Wählen Sie die Betriebsart Ober-/Unterhitze und eine Temperatur von 130 °C.
- Heizen Sie den Garraum samt Universalblech und Rost ca. 15 Minuten vor.
- Während der Garraum vorheizt, braten Sie das Fleischstück auf dem Kochfeld kräftig von allen Seiten an.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Legen Sie das angebratene Fleisch auf den Rost.
- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C.
- Garen Sie das Fleisch zu Ende.

Bei Geräten mit Zeitschaltuhr können Sie den Garvorgang automatisch ausschalten lassen (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Garzeit einstellen").

Nach dem Garvorgang

Da die Gar- und Kerntemperaturen sehr niedrig sind,

– können Sie das Fleisch sofort aufschneiden. Es ist keine Ruhezeit erforderlich.
– wird das Garergebnis nicht beeinträchtigt, wenn das Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch im Garraum bleibt. Sie können es problemlos warmhalten, bis es angerichtet wird.
– hat das Fleisch eine optimale Verzehrtemperatur. Richten Sie es auf vorgewärmten Tellern an und servieren Sie es mit sehr heißer Soße, damit es nicht so schnell auskühlt.

Garzeiten/Kerntemperaturen

Fleisch	**Garzeit** [min]	**Kerntemperatur**** [°C]
Roastbeef		
– rare/englisch:	60–90	48
– medium	120–150	57
– well done/durch:	180–240	69
Schweinefilet	120–150	63
Kasseler*	150–210	68
Kalbsrücken*	180–210	63
Lammrücken*	90–120	60

* ohne Knochen

** Für die Beobachtung des Kerntemperaturanstiegs können Sie ein Speisenthermometer verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Wenn Sie bei geöffneter Tür grillen, wird die heiße Garraumluft nicht mehr automatisch über das Kühlgebläse geführt und abgekühlt. Die Bedienelemente werden heiß.
Schließen Sie beim Grillen die Tür.

Betriebsarten

Grill

Zum Grillen von flachem Grillgut und zum Überbacken.

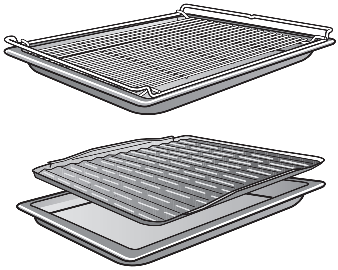
Der gesamte Oberhitze-/Grillheizkörper wird rotglühend, um die erforderliche Wärmestrahlung zu erzeugen.

Umluftgrill

Zum Grillen von Grillgut mit größerem Durchmesser, wie z. B. Hähnchen.

Der Oberhitze-/Grillheizkörper und das Gebläse schalten abwechselnd ein.

Geschirr



Verwenden Sie das Universalblech mit aufgelegtem Rost oder Grill- & Bratblech (falls vorhanden).
Letzteres schützt den abtropfenden Fleischsaft vor dem Verbrennen, damit dieser weiterverwendet werden kann.

Verwenden Sie nicht das Backblech.

Hinweise zur Grilltabelle

Temperatur 🌡

Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur.
Bei höheren Temperaturen als angegeben wird das Fleisch zwar braun, aber nicht gar.

Für flaches Grillgut empfiehlt sich im Allgemeinen die Einstellung [Grill-Symbol], für Grillgut mit größerem Durchmesser maximal 240 °C.

Vorheizen

Vorheizen ist beim Grillen erforderlich. Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

Ebene [Ebenen-Symbol 5/1]

Wählen Sie die Ebene je nach Dicke des Grillguts.

- Flaches Grillgut: Ebene 4/5
- Grillgut mit größerem Durchmesser: Ebene 2/3

Grillzeit 🕘

- Flache Fleisch-/Fischscheiben benötigen pro Seite ca. 6–8 Minuten. Höhere Stücke benötigen pro Seite etwas mehr Zeit.
  Achten Sie darauf, dass die Scheiben etwa gleich dick sind, damit die Grillzeiten nicht zu unterschiedlich sind.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Garprobe

Wenn Sie feststellen wollen, wie weit das Fleisch gegart ist, drücken Sie mit einem Löffel darauf:

rare/ englisch:	Wenn das Fleisch noch sehr elastisch ist, ist es im Inneren noch rot.
medium:	Wenn das Fleisch wenig nachgibt, ist es innen rosa.
well done/ durch:	Wenn das Fleisch kaum noch nachgibt, ist es durchgegart.

Prüfen Sie im Allgemeinen nach der kürzeren Zeit, ob das Grillgut gar ist.

Tipp

Wenn die Oberfläche größerer Fleischstücke bereits stark gebräunt ist, aber der Kern noch nicht gar, schieben Sie das Grillgut in eine niedrigere Ebene oder verringern Sie die Grilltemperatur. So wird die Oberfläche nicht zu dunkel.

Grillgut vorbereiten

Spülen Sie Fleisch schnell unter kaltem, fließendem Wasser ab und trocknen Sie es ab. Salzen Sie Fleischscheiben vor dem Grillen nicht, da sonst der Fleischsaft austritt.

Mageres Fleisch können Sie mit Öl bestreichen. Verwenden Sie keine anderen Fette, da diese leicht zu dunkel werden oder Rauch entwickeln.

Säubern Sie flache Fische und Fischscheiben und salzen Sie sie. Sie können sie auch mit Zitronensaft beträufeln.

Grillen

- Legen Sie den Rost oder das Grill- & Bratblech (falls vorhanden) auf das Universalblech.
- Legen Sie das Grillgut darauf.
- Wählen Sie Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor.

> ⚠ Verbrennungsgefahr!
> Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von heißem Gargut sowie bei Arbeiten im heißen Garraum.

- Schieben Sie das Grillgut in die entsprechende Ebene (siehe Grilltabelle).
- Schließen Sie die Tür.
- Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Grillzeit.

Grilltabelle

Die Angaben für die empfohlene Betriebsart sind fett gedruckt.
Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper ca. 5 Minuten bei geschlossener Tür vor, wenn nicht anders angegeben.
Wenden Sie das Grillgut möglichst nach der Hälfte der Zeit.
Prüfen Sie das Grillgut nach der kürzeren Zeit.

Grillgericht	Ebene	Grill		Umluftgrill	
		[°C]	[min]	[°C]	[min]
Flaches Grillgut					
Rindersteaks	4	Grill	15–22	**220**	**15–20**
Beefburger [1)]	5 [3)]	Grill	**17–35**	–	–
Schaschlik	3	Grill	25–30	**220**	**25–30**
Geflügelspieße	4	Grill	20–25	**220**	**12–16**
Nackensteaks	5	Grill	**18–22**	220	17–23
Leber	4	Grill	**8–12**	220	12–15
Frikadellen	4	Grill	**20–25**	220	18–22
Bratwurst	4	Grill	**12–18**	220	13–19
Fischfilet	4	Grill	20–25	**220**	**13–18**
Forellen	4	Grill	**16–20**	220	20–25
Toast [1) 2)]	3	Grill	**7–12**	220	7–10
Hawaii-Toast	3	Grill	10–15	**220**	**10–15**
Tomaten	4	Grill	6–10	**220**	**8–10**
Pfirsiche	4	Grill	6–10	**220**	**15–20**
Grillgut mit größerem Durchmesser					
Hähnchen, ca. 1,2 kg	1 [4)]	240	50–60	**200**	**60–65**
Schweinshaxe, ca. 1 kg	1	–	–	**200**	**95–100**
Roastbeef, Rinderfilet, ca. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Grill / Umluftgrill / Ebene / Temperatur / Grillzeit

1) Die Einstellungen gelten bei Verwendung der Betriebsart Grill auch für Vorgaben nach EN 60350.

2) Heizen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper nicht vor.

3) Schieben Sie nur den Rost in Ebene 5 ein und das Universalblech in Ebene 2.

4) Verwenden Sie Ebene 2 bei der Betriebsart Umluftgrill.

Auftauen

Verwenden Sie zum schonenden Auftauen von Gefriergut die Betriebsart Auftauen [symbol].

In dieser Betriebsart schaltet nur das Gebläse ein und wälzt die Garraumluft bei Raumtemperatur um.

> ⚠ Salmonellengefahr!
> Achten Sie beim Auftauen von Geflügel auf besondere Sauberkeit.
> Verwenden Sie nicht die Auftauflüssigkeit.

Tipps

- Lassen Sie das Gefriergut ohne Verpackung auf dem Universalblech oder in einer Schüssel auftauen.
- Verwenden Sie zum Auftauen von Geflügel das Universalblech mit aufgelegtem Rost. Das Gefriergut liegt dann nicht in der Auftauflüssigkeit.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch müssen vor dem Garen nicht vollständig aufgetaut sein.
  Es genügt, wenn die Lebensmittel angetaut sind. Die Oberfläche ist dann weich genug, um Gewürze aufzunehmen.

Zeiten zum An- oder Auftauen

Die Zeiten richten sich nach Art und Gewicht des Gefrierguts:

Gefriergut	Gewicht [g]	Zeit [min]
Hähnchen	800	90–120
Fleisch	500	60–90
	1 000	90–120
Bratwurst	500	30–50
Fisch	1 000	60–90
Erdbeeren	300	30–40
Butterkuchen	500	20–30
Brot	500	30–50

Einkochbehälter

> ⚠ Verletzungsgefahr!
> Beim Erhitzen von geschlossenen Dosen entsteht darin ein Überdruck, durch den sie platzen können.
> Verwenden Sie den Backofen nicht zum Einkochen und Erhitzen von Dosen.

Verwenden Sie nur spezielle Gläser, die Sie im Fachhandel erhalten:

- Einkochgläser,
- Gläser mit Schraubverschlüssen.

Obst und Gemüse einkochen

Wir empfehlen die Betriebsart Heißluft plus [Heißluft plus].

Die Angaben gelten für 6 Gläser mit 1 l Inhalt.

- Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2 und stellen Sie die Gläser darauf.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus [Heißluft plus] und eine Temperatur von 150–170 °C.
- Warten Sie bis zum "Perlen", d. h. bis in den Gläsern gleichmäßig Bläschen aufsteigen.

> Verringern Sie die Temperatur rechtzeitig, um ein Überkochen zu verhindern.

Obst/Gurken

- Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Beleuchtung [Beleuchtung], sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist. Lassen Sie die Gläser dann für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Gemüse

- Verringern Sie die Temperatur auf 100 °C, sobald das "Perlen" in den Gläsern zu sehen ist.

	Einkochzeit [min]
Spargel, Möhren	60–90
Erbsen, Bohnen	90–120

- Drehen Sie nach der Einkochzeit den Betriebsartenwähler auf Beleuchtung [Beleuchtung] und lassen Sie die Gläser für weitere 25–30 Minuten im warmen Garraum stehen.

Nach dem Einkochen

> ⚠ Verbrennungsgefahr!
> Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen der Gläser.

- Nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum.
- Lassen Sie sie mit einem Tuch bedeckt ca. 24 Stunden an einem zugfreien Ort stehen.
- Prüfen Sie anschließend, ob alle Gläser geschlossen sind.

Trocknen/Dörren

Trocknen oder Dörren ist eine traditionelle Konservierungsart für Früchte, einige Gemüsearten und Kräuter.

Voraussetzung ist, dass Obst und Gemüse frisch und gut ausgereift sind und keine Druckstellen haben.

■ Bereiten Sie das Trockengut vor.

– Äpfel evtl. schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden.

– Pflaumen eventuell entkernen.

– Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

– Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

– Pilze putzen, halbieren oder in Scheiben schneiden.

– Petersilie oder Dill von dicken Stängeln befreien.

■ Verteilen Sie das Trockengut gleichmäßig auf dem Universalblech.

Sie können auch das gelochte Gourmet-Backblech, falls vorhanden, verwenden.

■ Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus ⊡ oder Ober-/Unterhitze ⊟.

■ Wählen Sie eine Temperatur von 80–100 °C.

■ Schieben Sie das Universalblech in Ebene 2.
Bei Heißluft plus ⊡ können Sie auch gleichzeitig in den Ebenen 1+3 trocknen.

Trockengut	Trockenzeit
Obst	2–8 Stunden
Gemüse	3–8 Stunden
Kräuter*	50–60 Minuten

* Verwenden Sie bei Kräutern die Betriebsart Ober-/Unterhitze ⊟.

■ Verringern Sie die Temperatur, wenn sich im Garraum Wassertropfen bilden.

⚠ Verbrennungsgefahr!
Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Herausnehmen des Trockenguts.

■ Lassen Sie das getrocknete Obst oder Gemüse abkühlen.

Dörrobst muss vollkommen trocken, aber weich und elastisch sein. Beim Durchbrechen oder -schneiden darf kein Saft mehr austreten.

■ Lagern Sie es in gut verschlossenen Gläsern oder Dosen.

Tipps

Kuchen, Pizza, Baguettes

- Backen Sie diese Tiefkühlprodukte auf dem Rost mit aufgelegtem Backpapier.
  Backblech oder Universalblech können sich bei der Zubereitung dieser Tiefkühlprodukte so stark verformen, dass sie in heißem Zustand eventuell nicht mehr aus dem Garraum herausgenommen werden können.
  Jede weitere Verwendung bringt eine weitere Verformung mit sich.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.

Pommes frites, Kroketten oder Ähnliches

- Diese Tiefkühlprodukte können Sie auf Backblech oder Universalblech garen.
  Legen Sie dabei zum schonenden Garen dieser Tiefkühlprodukte Backpapier unter.
- Wählen Sie die niedrigere der auf der Verpackung empfohlenen Temperaturen.
- Wenden Sie das Gargut mehrfach.

Zubereitung

Die schonende Behandlung von Lebensmitteln dient Ihrer Gesundheit.

Kuchen, Pizza, Pommes frites oder Ähnliches sollten nur goldgelb gebräunt und nicht dunkelbraun gebacken werden.

- Wählen Sie die auf der Verpackung empfohlene Betriebsart und Temperatur.
- Heizen Sie den Garraum vor.
- Schieben Sie das Gericht in die auf der Verpackung empfohlene Ebene in den vorgeheizten Garraum.
- Prüfen Sie das Gericht nach der kürzeren auf der Verpackung empfohlenen Garzeit.

Bräunungsgaren

Die Betriebsart Bräunungsgaren ist zum Garen von Aufläufen und Gratins geeignet, die eine krosse Oberfläche erhalten sollen.

Gericht	[°C]		[min]
Lasagne	190	2	45–60
Kartoffelgratin	180	2	55–65
Gemüseauflauf	180	2	55–65
Nudelauflauf	180	2	40–50

Temperatur / Ebene / Garzeit

In der Tabelle sind einige Anwendungsbeispiele aufgeführt.

Bei der Zubereitung anderer Rezepte können Sie sich an den Temperatur- und Zeitangaben für Heißluft plus orientieren.

Prüfgerichte nach EN 60350

Prüfgericht	Bleche/Form	Betriebs-art	Temperatur [°C]	Ebene	Garzeit [min]	Vorhei-zen
Spritzgebäck (8.4.1)	1 Blech	Heißluft plus	140 [2]	2	30–45	nein
	2 Bleche [1]	Heißluft plus	140 [2]	1+3	30–45	nein
	1 Blech	Ober-/Unterhitze	160 [2]	2	15–33	ja
Small cakes (8.4.2)	1 Blech	Heißluft plus	150 [2]	2	28–40	nein
	2 Bleche	Heißluft plus	150 [2]	2+4	27–40	ja
	1 Blech	Ober-/Unterhitze	160 [2]	3	23–35	ja
Wasserbiskuit-torte (8.5.1)	Springform ∅ 26 cm [3]	Heißluft plus	170 [2]	2	25–33	nein
	Springform ∅ 26 cm [3] [4]	Ober-/Unterhitze	150–180 [2]	2	20–45	ja
Apple pie (8.5.2)	Springform ∅ 20 cm [3]	Heißluft plus	160 [2]	2	80–105	nein
	Springform ∅ 20 cm [3]	Ober-/Unterhitze	180 [2]	1	80–95	nein
Toast bräunen (9.1)	Rost	Grill	Grill	3	7–12	nein
Beefburger grillen (9.2)	Rost und Universalblech	Grill	Grill	5 [5]	1. Seite: 10–20 2. Seite: 7–18	ja, 5 Minuten

Heißluft plus / Ober-/Unterhitze / Grill

Temperatur / Ebene / Garzeit

1) Nehmen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeitpunkten heraus, wenn das Backgut bereits vor Ablauf der angegebenen Backzeit ausreichend gebräunt ist.

2) Wählen Sie während der Aufheizphase nicht die Betriebsart Schnellaufheizen.

3) Stellen Sie die Backform auf den Rost.

4) Wählen Sie im Allgemeinen die niedrigere Temperatur und prüfen Sie das Gargut nach der kürzeren Zeit.

5) Schieben Sie nur den Rost in Ebene 5 ein und das Universalblech in Ebene 2.

Energie-Effizienzklasse

Die Ermittlung der Energie-Effizienzklasse erfolgt nach EN 50304.

Energie-Effizienzklasse:	**A**
Verwendete Betriebsart:	Heißluft plus
Besondere Hinweise zur Durchführung:	ohne eingebaute FlexiClip-Vollauszüge

⚠ Verbrennungsgefahr! Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

⚠ Verletzungsgefahr! Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampf-Reiniger.

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Sie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
Insbesondere die Front des Backofens wird durch Backofenreiniger und Entkalkungsmittel beschädigt. Entfernen Sie Rückstande von Reinigungsmitteln sofort.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerbrechen führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,
- kalklösende Reinigungsmittel auf der Backofenfront,
- scheuernde Reinigungsmittel (z. B. Scheuerpulver, Scheuermilch, Putzsteine),
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Glasreiniger,
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder,
- scheuernde harte Schwämme und Bürsten (z. B. Topfschwämme, gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten),
- Schmutzradierer,
- scharfe Metallschaber,
- Stahlwolle,
- punktuelle Reinigung mit mechanischen Reinigungsmitteln,
- Backofenreiniger*,
- Edelstahl-Spiralen*.

* bei hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean-veredeltem Email erlaubt

Wenn Verschmutzungen länger einwirken, lassen sie sich unter Umständen nicht mehr entfernen.
Mehrfache Verwendung ohne zwischenzeitliche Reinigung kann zu erhöhtem Reinigungsaufwand führen.
Entfernen Sie Verschmutzungen am besten sofort.

Das Zubehör ist nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Tipps

- Verschmutzungen durch Obstsaft oder Kuchenteig von schlecht schließenden Backformen lassen sich leichter entfernen, solange der Garraum noch etwas warm ist.
- Zur bequemeren Reinigung können Sie die Tür aus- und auseinanderbauen, die Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen, die katalytisch emaillierte Rückwand ausbauen sowie den Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen.

Normale Verschmutzungen

Informationen zur Reinigung der Rückwand finden Sie im Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand".

- Entfernen Sie normale Verschmutzungen am besten sofort mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln gründlich mit klarem Wasser. Dies ist besonders wichtig bei PerfectClean-veredelten Teilen, da Rückstände von Reinigungsmitteln den Antihafteffekt beeinträchtigen.
- Trocknen Sie die Oberflächen anschließend mit einem weichen Tuch.

Dichtung reinigen

Umlaufend um den Garraum befindet sich als Abdichtung zur Türinnenseite eine Dichtung.

Die Dichtung kann durch Fettrückstände spröde werden und brechen.

- Reinigen Sie die Dichtung am besten nach jedem Garvorgang.

Hartnäckige Verschmutzungen (außer FlexiClip-Vollauszüge)

Durch übergelaufene Obstsäfte oder Bratrückstände können auf emaillierten Oberflächen bleibende farbliche Veränderungen oder matte Stellen entstehen. Diese beeinträchtigen nicht die Gebrauchseigenschaften. Versuchen Sie nicht, diese Flecken auf jeden Fall zu entfernen. Verwenden Sie nur die beschriebenen Hilfsmittel.

- Entfernen Sie festgebackene Rückstände mit einem Glasschaber oder einer Edelstahl-Spirale (z. B. Spontex Spirinett).

Das katalytische Email wird durch Backofenreiniger beschädigt. Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

- Tragen Sie bei sehr hartnäckigen Verschmutzungen auf PerfectClean-veredeltem Email den Miele Backofenreiniger auf die kalten Oberflächen auf. Lassen Sie ihn entsprechend der Verpackungsangabe einwirken.

Backofenreiniger anderer Hersteller dürfen nur auf kalte Oberflächen aufgetragen werden und maximal 10 Minuten einwirken.

- Zusätzlich können Sie nach der Einwirkzeit die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes einsetzen.
- Entfernen Sie Rückstände von Backofenreiniger gründlich mit klarem Wasser, und trocknen Sie die Oberflächen ab.

Hartnäckige Verschmutzungen an den FlexiClip-Vollauszügen

> Das Spezialfett der FlexiClip-Vollauszüge wird bei der Reinigung im Geschirrspüler herausgewaschen, wodurch sich die Auszugseigenschaften verschlechtern. Reinigen Sie die FlexiClip-Vollauszüge niemals im Geschirrspüler.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen der Oberflächen oder Verklebung der Kugellager durch übergelaufenen Obstsaft gehen Sie folgendermaßen vor:

- Weichen Sie die FlexiClip-Vollauszüge kurz (ca. 10 Minuten) in heißer Spülmittellauge ein. Bei Bedarf verwenden Sie zusätzlich die harte Seite eines Geschirrreinigungsschwammes. Die Kugellager können Sie mit einer weichen Bürste reinigen.

> Nach der Reinigung können Verfärbungen oder Aufhellungen zurückbleiben, die die Gebrauchseigenschaften aber nicht beeinträchtigen.

Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand

Das katalytische Email reinigt sich bei hohen Temperaturen selbstständig von Öl- und Fettverschmutzungen.

Je höher die Temperatur, umso wirkungsvoller ist der Vorgang.

> Das katalytische Email verliert die selbstständig wirkenden Reinigungseigenschaften durch Einwirkung von Scheuermitteln, kratzenden Bürsten und Schwämmen sowie Backofenreiniger.
> Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus, bevor Sie Backofenreiniger verwenden.

Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches entfernen

- Bauen Sie die Rückwand aus (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Rückwand ausbauen").
- Reinigen Sie sie von Hand mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste.
- Spülen Sie die Rückwand gründlich ab. Lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder einbauen.

Öl- und Fettverschmutzungen entfernen

- Nehmen Sie sämtliches Zubehör (inklusive Aufnahmegitter) aus dem Garraum heraus.
- Bevor Sie die katalytische Reinigung starten, entfernen Sie von der Türinnenseite und den PerfectClean-veredelten Oberflächen grobe Verschmutzungen, damit diese nicht einbrennen.
- Wählen Sie die Betriebsart Heißluft plus und 250 °C.
- Heizen Sie den leeren Garraum mindestens 1 Stunde auf.

Die Dauer richtet sich nach dem Grad der Verschmutzung.

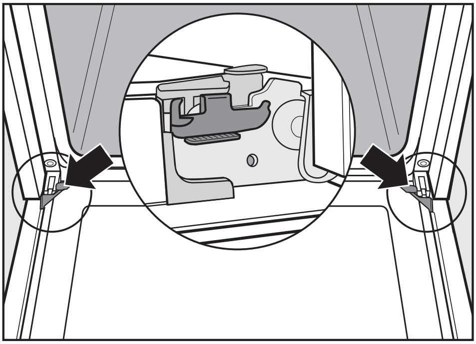
Wenn das katalytische Email stark mit Öl oder Fett verschmutzt ist, kann sich während des Reinigungsprozesses ein Film im Garraum niederschlagen.

⚠ Verbrennungsgefahr! Lassen Sie den Garraum vor dem Reinigen von Hand erst abkühlen.

- Reinigen Sie abschließend die Türinnenseite und den Garraum mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

Jedes weitere Aufheizen auf hohe Temperaturen beseitigt noch vorhandene Verschmutzungen allmählich.

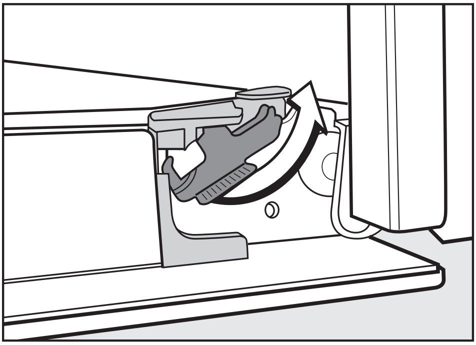
Tür ausbauen



Die Tür ist durch Halterungen mit den Türscharnieren verbunden.

Bevor Sie die Tür von diesen Halterungen abziehen können, müssen Sie erst die Sperrbügel an beiden Türscharnieren entriegeln.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.



- Entriegeln Sie die Sperrbügel, indem Sie sie bis zum Anschlag drehen.

Ziehen Sie die Tür niemals waagerecht von den Halterungen, da diese an den Backofen zurückschlagen.

Ziehen Sie die Tür niemals am Türgriff von den Halterungen, da er abbrechen könnte.

- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.

- Fassen Sie die Tür seitlich an und ziehen Sie sie nach oben von den Halterungen ab. Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.

Tür auseinanderbauen

Die Tür besteht aus einem offenen System von drei zum Teil wärmereflektierend beschichteten Glasscheiben.

Im Betrieb wird zusätzlich Luft durch die Tür geleitet, sodass die Außenscheibe kühl bleibt.

Wenn sich im Raum zwischen den Türscheiben Verschmutzungen niederschlagen, können Sie die Tür auseinanderbauen, um die Innenseiten zu reinigen.

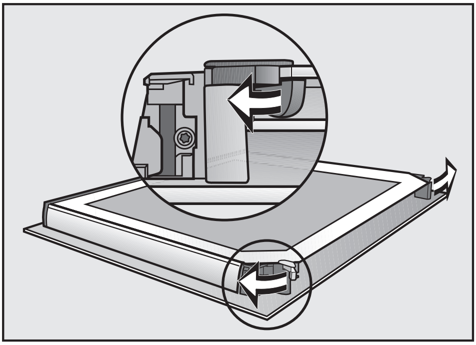
Durch Kratzer kann das Glas der Türscheiben zerstört werden.
Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheiben keine Scheuermittel, keine harten Schwämme oder Bürsten und keine scharfen Metallschaber.
Beachten Sie bei der Reinigung der Türscheiben auch die Hinweise, die für die Backofenfront gelten.

Die Oberfläche der Aluminium-Profile wird durch Backofenreiniger beschädigt. Reinigen Sie die Teile nur mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.

Bewahren Sie die ausgebauten Türscheiben sicher auf, damit sie nicht zerbrechen.

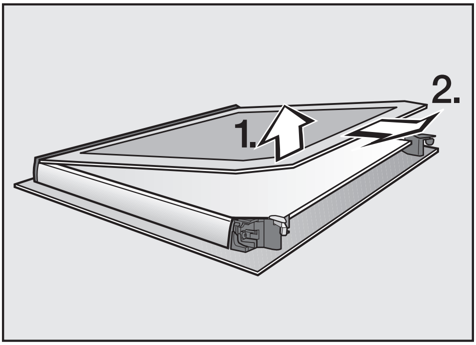
⚠ Verletzungsgefahr!
Bauen Sie die Tür immer aus, bevor Sie sie auseinanderbauen.

- Legen Sie die Türaußenscheibe auf eine weiche Unterlage (z. B. ein Geschirrtuch), um Kratzer zu vermeiden. Es ist sinnvoll, dabei den Griff neben die Tischkante zu legen, damit die Türscheibe eben aufliegt und nicht bei der Reinigung zerbrechen kann.

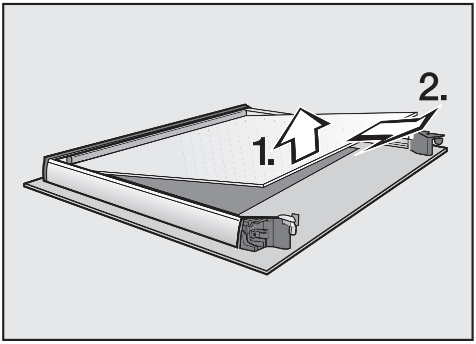


- Öffnen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach außen.

Bauen Sie die Türinnenscheibe aus:

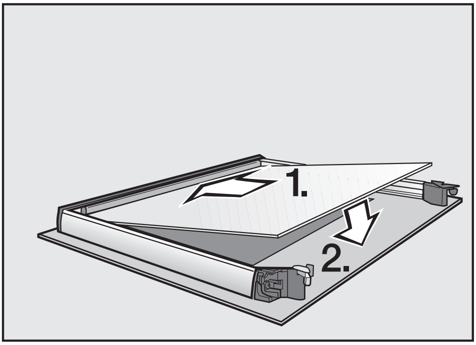


- Heben Sie die Türinnenscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie aus der Kunststoffleiste heraus.

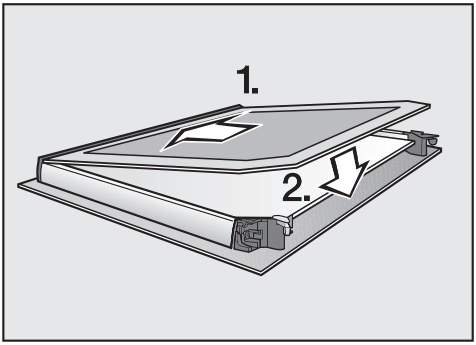


- Heben Sie die mittlere Türscheibe **leicht** an und ziehen Sie sie heraus.
- Reinigen Sie die Türscheiben und die anderen Einzelteile mit warmem Wasser, Handspülmittel und einem sauberen Schwammtuch oder einem sauberen, feuchten Mikrofasertuch.
- Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

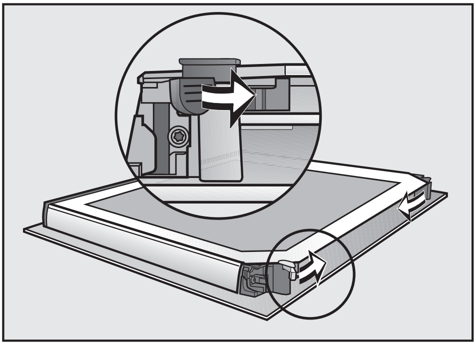
Bauen Sie die Tür anschließend wieder sorgfältig zusammen:



- Setzen Sie die mittlere Türscheibe so herum ein, dass die Materialnummer lesbar ist (d. h. nicht spiegelverkehrt).



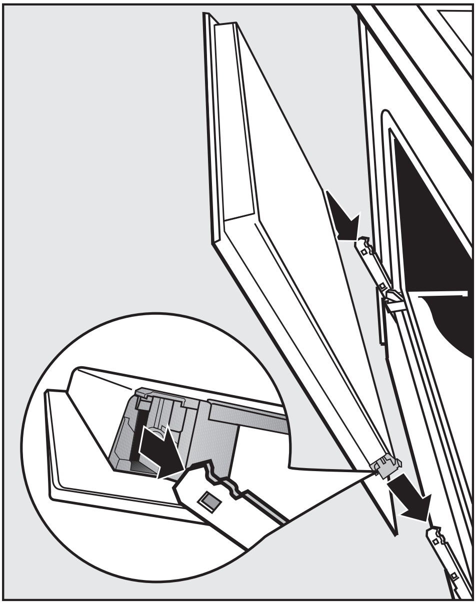
- Schieben Sie die Türinnenscheibe, mit der matt bedruckten Seite nach unten zeigend, in die Kunststoffleiste und legen Sie sie zwischen die Arretierungen.



- Schließen Sie die beiden Arretierungen für die Türscheiben durch eine Drehbewegung nach innen.

Die Tür ist wieder zusammengebaut.

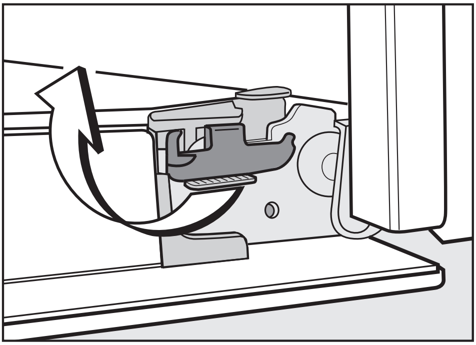
Tür einbauen



- Fassen Sie die Tür seitlich an und stecken Sie sie auf die Halterungen der Scharniere.
  Achten Sie darauf, dass sie dabei nicht verkantet.

- Öffnen Sie die Tür vollständig.

> Verriegeln Sie die Sperrbügel unbedingt wieder, da sich die Tür sonst von den Halterungen lösen und beschädigt werden kann.



- Verriegeln Sie die Sperrbügel wieder, indem Sie sie bis zum Anschlag in die Waagerechte drehen.

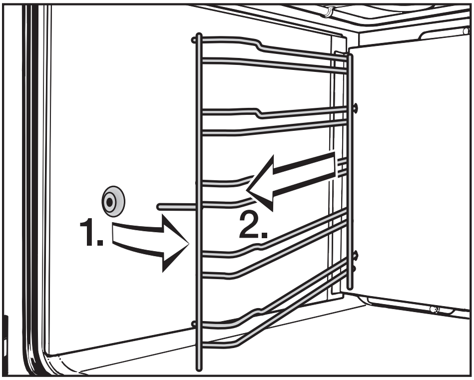
Aufnahmegitter mit FlexiClip-Vollauszügen ausbauen

⚠ Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Aufnahmegitter.

Sie können die Aufnahmegitter zusammen mit den FlexiClip-Vollauszügen (falls vorhanden) ausbauen.

Wenn Sie die FlexiClip-Vollauszüge vorher separat ausbauen wollen, folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Ausstattung – FlexiClip-Vollauszüge ein- und ausbauen".

⚠ Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.



- Ziehen Sie die Aufnahmegitter vorn aus der Befestigung (1.) und nehmen Sie sie heraus (2.).

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

- Bauen Sie die Teile sorgfältig ein.

Rückwand ausbauen

> ⚠ Verletzungsgefahr!
> Verwenden Sie den Backofen niemals ohne Rückwand.

Sie können die Rückwand zu Reinigungszwecken ausbauen.

> ⚠ Verbrennungsgefahr!
> Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

- Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.
- Lösen Sie die vier Schrauben an den Ecken der Rückwand und nehmen Sie die Rückwand heraus.
- Reinigen Sie die Rückwand (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").

Der **Einbau** erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

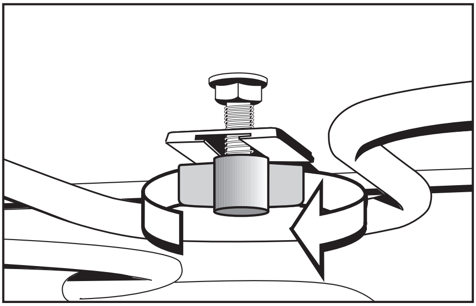
> Bauen Sie die Rückwand sorgfältig ein. Die Öffnungen müssen so angeordnet sein, wie im Kapitel "Übersicht Backofen" dargestellt.

- Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.

Oberhitze-/Grillheizkörper herunterklappen

> ⚠ Verbrennungsgefahr!
> Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

- Bauen Sie die Aufnahmegitter aus.



- Lösen Sie die Flügelmutter.

> Drücken Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper niemals mit Gewalt herunter.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper vorsichtig herunter.

Nun können Sie die Garraumdecke reinigen.

- Klappen Sie den Oberhitze-/Grillheizkörper hoch und schrauben Sie die Flügelmutter wieder fest.
- Bauen Sie die Aufnahmegitter ein.

Was tun, wenn ...?

Die meisten Probleme, die im täglichen Betrieb auftreten, können Sie selbst beheben. Die nachfolgende Übersicht soll Ihnen dabei helfen.
Fordern Sie den Werkkundendienst (siehe Umschlag) an, wenn Sie die Ursache eines Problems nicht finden oder beheben können.

⚠ Verletzungsgefahr!
Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.
Nur von Miele autorisierte Fachkräfte dürfen Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen durchführen.
Öffnen Sie niemals selbst das Gehäuse des Backofens.

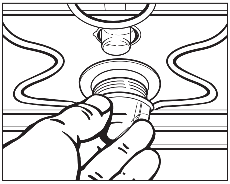
Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist dunkel.	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.
Der Garraum wird nicht heiß.	Sie haben nur eine Betriebsart oder eine Temperatur gewählt. ■ Wählen Sie eine Betriebsart **und** eine Temperatur.
	Die Inbetriebnahmesperre 🔒 ist eingeschaltet. ■ Schalten Sie die Inbetriebnahmesperre aus (siehe Kapitel "Zeitschaltuhr – Einstellungen ändern").
	Der Backofen hat keinen Strom. ■ Prüfen Sie, ob die Sicherung der Elektroinstallation ausgelöst hat. Fordern Sie eine Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst an.

Problem	Ursache und Behebung
Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr blinkt 12:00 im Display.	Das Elektronetz war ausgefallen. ■ Stellen Sie die Tageszeit neu ein (siehe Kapitel "Erstinbetriebnahme"). Auch Zeiten für Garvorgänge müssen neu eingestellt werden.
0:00 erscheint unerwartet im Display und gleichzeitig blinkt ⏲. Eventuell ertönt auch ein Signal.	Der Backofen wurde über einen ungewöhnlich langen Zeitraum betrieben und die Sicherheitsausschaltung aktiviert. ■ Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Position **0**. Der Backofen ist danach sofort wieder betriebsbereit.
Nach einem Garvorgang ist ein Betriebsgeräusch zu hören.	Das Kühlgebläse ist eingeschaltet. Sobald der Garraum unter eine bestimmte Temperatur abgekühlt ist, schaltet das Kühlgebläse automatisch aus.
Auf dem katalytischen Email befinden sich rostfarbene Verschmutzungen.	Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt. Bauen Sie die katalytisch emaillierten Teile aus und entfernen Sie diese Verschmutzungen mit warmem Wasser, Handspülmittel und einer weichen Bürste (siehe Kapitel "Verschmutzungen der katalytisch emaillierten Rückwand").

Problem	Ursache und Behebung
Der Kuchen/das Gebäck ist nach der in der Backtabelle angegebenen Zeit noch nicht gar.	Die gewählte Temperatur weicht vom Rezept ab. ■ Wählen Sie die dem Rezept entsprechende Temperatur.
	Die Zutatenmengen weichen vom Rezept ab. ■ Prüfen Sie, ob Sie das Rezept verändert haben. Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit oder Eiern wird der Teig feuchter und benötigt eine längere Backzeit.
Der Kuchen/das Gebäck hat Bräunungsunterschiede.	Eine falsche Temperatur oder Ebene wurde gewählt. ■ Ein gewisser Unterschied in der Bräunung ist immer vorhanden. Prüfen Sie bei einem sehr großen Bräunungsunterschied, ob Sie die richtige Temperatur und Ebene gewählt haben.
	Material oder Farbe der Backform sind nicht auf die Betriebsart abgestimmt. ■ Bei Ober-/Unterhitze sind helle oder blanke Backformen nicht so gut geeignet. Verwenden Sie matte, dunkle Backformen.
Die FlexiClip-Vollauszüge lassen sich schwer einschieben oder herausziehen.	In den Kugellagern der FlexiClip-Vollauszüge ist nicht genügend Fett. ■ Fetten Sie die Kugellager mit dem Miele Spezialfett nach. Nur das Miele Spezialfett ist auf die hohen Temperaturen im Garraum abgestimmt. Andere Fette können beim Aufheizen verharzen und die FlexiClip-Vollauszüge verkleben. Sie erhalten das Miele Spezialfett im Miele Fachhandel oder beim Miele Kundendienst.

<table>
<tr><th>Problem</th><th>Ursache und Behebung</th></tr>
<tr><td>Die Garraumbeleuchtung schaltet nicht ein.</td><td>Die Halogenlampe ist defekt.

Verbrennungsgefahr!
Die Heizkörper müssen ausgeschaltet sein. Der Garraum muss abgekühlt sein.

■ Trennen Sie den Backofen elektrisch vom Netz. Ziehen Sie dazu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Elektroinstallation aus.

■ Lösen Sie die Lampenabdeckung mit einer Vierteldrehung nach links und ziehen Sie sie mit dem Dichtring nach unten aus dem Gehäuse heraus.
■ Wechseln Sie die Halogenlampe aus (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).
■ Setzen Sie die Lampenabdeckung mit Dichtring in das Gehäuse ein und befestigen Sie sie durch Drehung nach rechts.
■ Heben Sie die Trennung des Backofens vom Elektronetz wieder auf.</td></tr>
</table>

Kundendienst und Garantie

Kundendienst

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beseitigen können, benachrichtigen Sie

– Ihren Miele Fachhändler

oder

– den Miele Werkkundendienst.

Die Telefonnummer des Werkkundendienstes finden Sie am Ende dieser Gebrauchs- und Montageanweisung.

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

Geben Sie bei Herden auch die Modellbezeichnung und Fabrikationsnummer Ihres Kochfeldes an (siehe separate Gebrauchs- und Montageanweisung des Kochfeldes).

Garantiezeit und Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

> ⚠ Verletzungsgefahr!
> Der Anschluss an das Elektronetz darf nur von einer qualifizierten Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatz-Vorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig einhält.
>
> Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die Miele nicht haftet.

Der Anschluss darf nur an eine nach VDE 0100 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.

Der **Anschluss an eine Steckdose** (nach VDE 0701) ist zu empfehlen, da er die Trennung vom Elektronetz im Kundendienstfall erleichtert.

Falls für den Benutzer die Steckdose nicht mehr zugänglich oder ein **Festanschluss** vorgesehen ist, muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein.

Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

Anschlussdaten

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild, das bei geöffneter Tür auf dem Frontrahmen zu sehen ist.

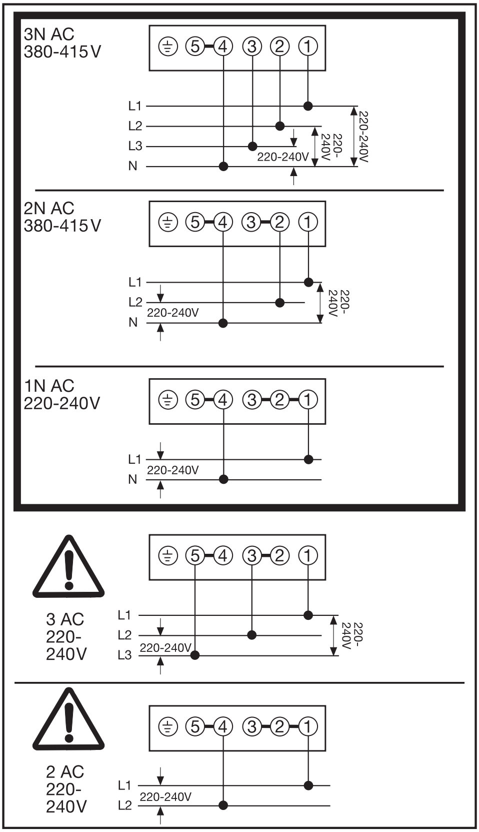
Diese Angaben müssen mit denen des Elektronetzes übereinstimmen.

Geben Sie bei Rückfragen an Miele immer Folgendes an:

- Modellbezeichnung,
- Fabrikationsnummer,
- Anschlussdaten (Netzspannung/Frequenz/maximaler Anschlusswert).

> Bei Anschlussänderung oder Austausch der Anschlussleitung muss der Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt verwendet werden.

Anschlussschema



Herd

Die Anschlussleitung ist im Lieferumfang nicht enthalten.

Der Herd muss mit einer Anschlussleitung vom Kabeltyp H 05 VV-F mit geeignetem Querschnitt entsprechend dem Anschlussschema angeschlossen werden.

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Kombinierbare Kochfelder

Die Miele Herde dürfen nur mit den von Miele vorgegebenen Kochfeldern kombiniert werden.

Über Kombinationsmöglichkeiten informiert Sie Ihr Fachhändler oder der Miele Kundendienst.

Backofen

Der Backofen ist mit einer ca. 1,7 m langen 3-adrigen Anschlussleitung mit Stecker anschlussfertig für Wechselstrom 230 V, 50 Hz, ausgerüstet.

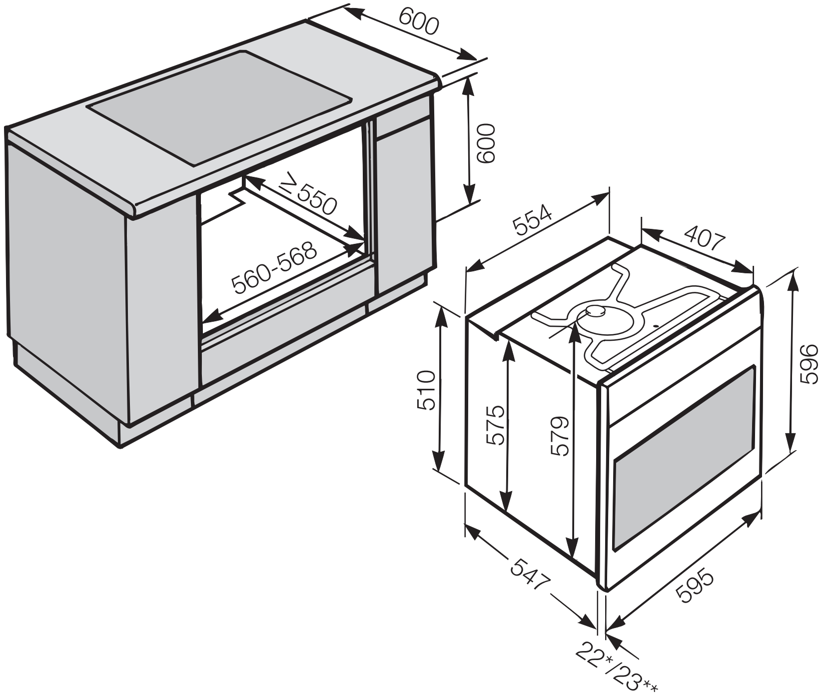
Die Absicherung erfolgt mit 16 A.
Der Anschluss darf nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose erfolgen.

Maximaler Anschlusswert: siehe Typenschild.

Abmessungen und Schrankausschnitt

Die Maßangaben erfolgen in mm.

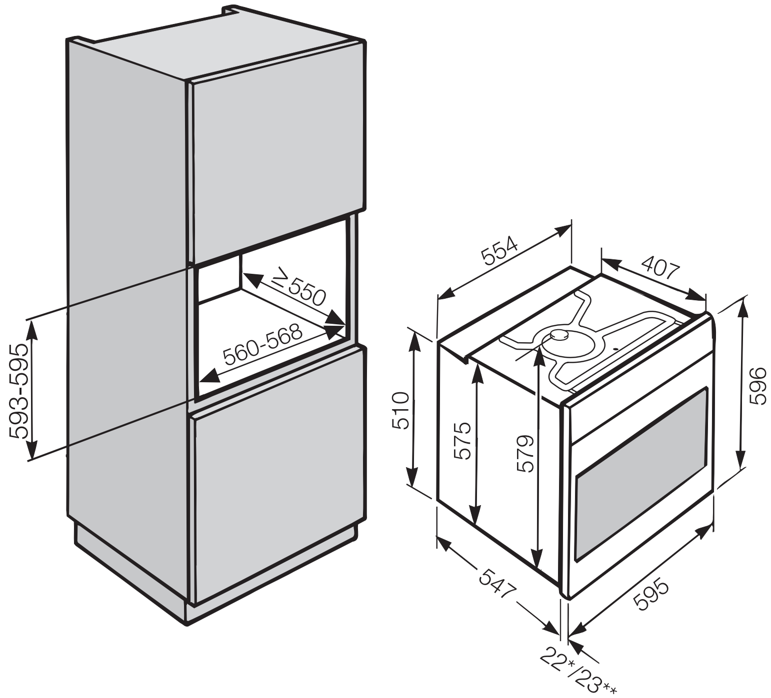
Einbau in einen Unterschrank



* Backofen mit Glasfront
** Backofen mit Metallfront

Maßskizzen für den Einbau

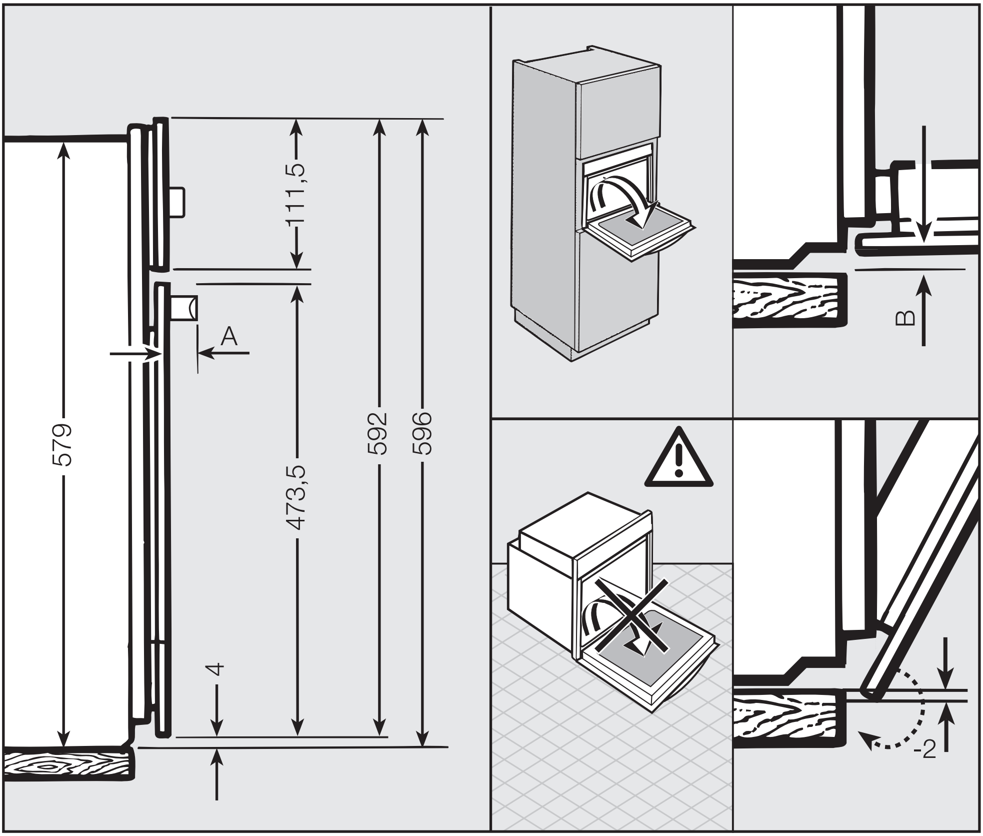
Einbau in einen Hochschrank



* Backofen mit Glasfront
** Backofen mit Metallfront

Detailmaße der Backofenfront

Die Maßangaben erfolgen in mm.



A H23xx: 45 mm
H24xx, H26xx: 42 mm

B Backofen mit Glasfront: 2,2 mm
Backofen mit Metallfront: 1,2 mm

⚠ Der Herd darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Herd benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.
Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).
Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.
- Beachten Sie das Anschlussschema auf dem Herd.

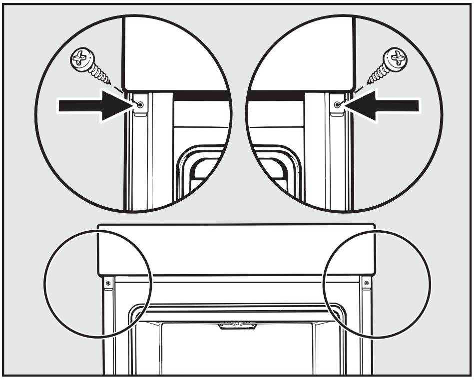
Herd einbauen

- Schließen Sie den Herd elektrisch an.
- Stellen Sie den Herd vor den Unterschrank.
- Stecken Sie den Stecker des eingebauten Kochfeldes in die Kupplung des Herdes.

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Herd am Türgriff tragen.
Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür ausbauen") und das Zubehör herauszunehmen. Der Herd ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

- Schieben Sie den Herd in den Unterschrank und richten Sie ihn aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie nicht ausgebaut haben.



- Befestigen Sie den Herd mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschrankes.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

⚠ Der Backofen darf nur im eingebauten Zustand betrieben werden.

Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr.
Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank).
Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.

Vor dem Einbau

- Stellen Sie sicher, dass die Netzanschlussdose spannungslos ist.

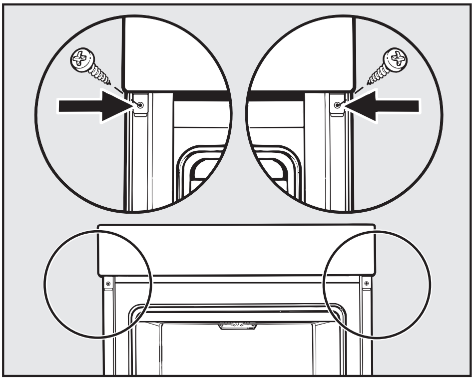
Backofen einbauen

- Schließen Sie den Backofen elektrisch an.

Die Tür kann beschädigt werden, wenn Sie den Backofen am Türgriff tragen.
Verwenden Sie zum Tragen die Griffmulden seitlich am Gehäuse.

Es ist sinnvoll, vor dem Einbau die Tür auszubauen (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür ausbauen") und das Zubehör herauszunehmen. Der Backofen ist dann leichter, wenn Sie ihn in den Umbauschrank schieben, und Sie tragen ihn nicht aus Versehen am Türgriff.

- Schieben Sie den Backofen in den Umbauschrank und richten Sie ihn aus.
- Öffnen Sie die Tür, wenn Sie sie nicht ausgebaut haben.



- Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Seitenwänden des Umbauschrankes.
- Bauen Sie die Tür gegebenenfalls wieder ein (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege – Tür einbauen").

Deutschland:

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Telefon: 0800 22 44 666 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
Miele im Internet: www.miele.de
E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800 (Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219
Miele im Internet: www.miele.at
E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

H2360E; H2361E; H2461E; H2362E; H2462E; H2363E; H2463E; H2364E; H2464E; H2365E
H2361B; H2461B; H2462B; H2363B; H2463B; H2661B; H2663B

CE

de - DE

M.-Nr. 09 963 660 / 00